Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.

Harap maklum bahawa jaminan Samsung TIDAK merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, membetulkan pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

SOALAN ATAU KOMEN

NEGARA	HUBUNGI	ATAU LAWATI KAMI DI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/at/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04322G-00

Ketuhar Gelombang Mikro

Manual pengguna

MG28J5255**



Kandungan

Menggunakan panduan pengguna ini

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

Simbol-simbol berikut digunakan di dalam Manual Pengguna ini:

⚠ AMARAN

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.

⚠ AWAS

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

NOTA

Petua-petua, saranan, atau maklumat berguna yang membantu pengguna memanipulasikan produk.

Arahan keselamatan

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

PASTIKAN LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN INI DIPATUHI SEPANJANG MASA.

SEBELUM MENGGUNAKAN KETUHAR, PASTIKAN ARAHAN BERIKUT DIIKUTI.

Fungsi gelombang mikro sahaja

AMARAN: Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.

AMARAN: Adalah merbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

AMARAN: Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang di kedap kerana ia boleh meletup.

Alat ini bertujuan untuk digunakan dalam rumah sahaja dan ia tidak bertujuan untuk digunakan seperti:

- kawasan kakitangan dapur di dalam kedai, pejabat dan persekitaran bekerja yang lain;
- rumah ladang;
- oleh klien di hotel, motel dan persekitaran penginapan yang lain;
- persekitaran jenis inap-sarapan;

AMARAN: Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

Arahan keselamatan

AMARAN: Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.

Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.

Jika asap dikeluarkan (diperhatikan), matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api.

AMARAN: Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda, oleh itu pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.

AMARAN: Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau di goncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.

Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.

Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.

Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.

Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.

Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap, cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter (bebas) sahaja, ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

Arahan keselamatan

Fungsi ketuhar sahaja - Pilihan

AMARAN: Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.

Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.

AMARAN: Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.

Pembersih wap tidak boleh digunakan.

AMARAN: Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.

AMARAN: Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan.

Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas.

Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.

Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.

Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.

Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.

Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

Keselamatan umum

⚠ AMARAN

Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.

Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.

Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.

Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.

Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.

Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.

Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.

Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.

Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.

Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.

Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.

Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti singki atau benda kaca.

Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.

Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.

Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.

Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.

Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.

Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.

Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.

Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.

Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.

AMARAN: Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan.

Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut:

- Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
- Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
- Jangan sapu sebarang krim, minyak atau losen.

Jangan masukkan dulang atau rak ke dalam air sejurus selepas memasak kerana ia boleh menyebabkan dulang atau rak retak atau rosak.

Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro untuk menggoreng dengan minyak yang banyak kerana suhu minyak tidak boleh dikawal. Ini boleh menyebabkan cecair yang panas itu mendidih berlebihan.

⚠ AWAS

Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll.

Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik.

Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.

Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.

Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.

Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.

Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.

Kacau cecair separuh masa semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah didihan yang membuak-buak.

Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.

Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.

Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini.
(Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)

Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.

Arahan keselamatan

Langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan kemungkinan pendedahan pada tenaga gelombang mikro yang melampau. (Fungsi gelombang mikro sahaja)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

A. Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

B. JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

C. JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

1) pintu (bengkok)

2) engsel pintu (pecah atau longgar)

3) kedap pintu dan permukaan kedap

D. Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

A. Pintu, pemegang, panel luar atau panel kawal yang lekuk, calar atau rosak.

B. Tray, roda pandu, pengganding atau rak wayar yang rosak atau hilang.

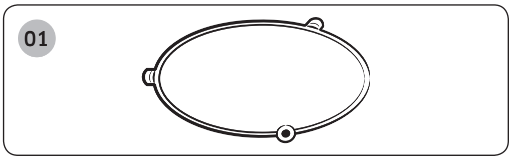
- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

MG28J5255US_SM_DE68-04322G-00_MS.indd 12 2/26/2015 4:53:08 PM

Pemasangan

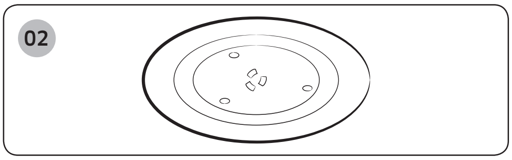
Aksesori

Bergantung kepada model yang telah anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh digunakan dengan pelbagai cara.



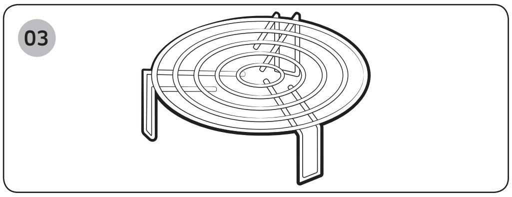
01 Gelang roda, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.

Tujuan: Gelang roda menyokong pinggan putar.



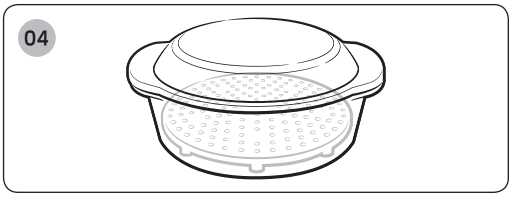
02 Pinggan putar, perlu diletakkan pada gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada pengganding.

Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak utama; ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



03 Rak gril, perlu diletakkan di atas pinggan putar.

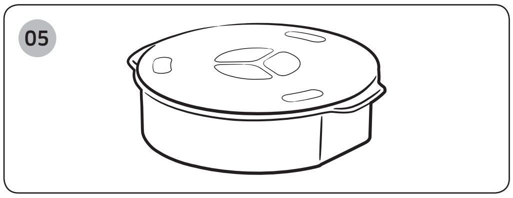
Tujuan: Rak-rak logam boleh digunakan dalam gril dan proses memasak kombinasi.



04 Pengukus kaca lihat halaman 36.

Tujuan: Pengukus kaca semasa menggunakan fungsi stim sihat.

Pemasangan



05 Mangkuk pemanasan pinggan

lihat halaman 39 ke 42.

Tujuan: Mangkuk pemanasan pinggan semasa menggunakan fungsi pemanasan pinggan dalam mod pemanasan.

☛ **PENTING**

JANGAN kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang pengguling dan pinggan putar.

☛ **PENTING**

JANGAN kendalikan mod **Gril** dan **Kombi** dengan pengukus Kaca.

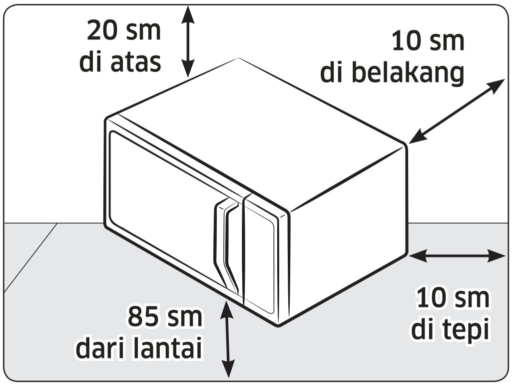
Mod Operasi	MW	GRIL / KOMBI
Pengukus kaca	**O**	**X**

☛ **PENTING**

JANGAN kendalikan mod **Gelombang Mikro**, **Gril** dan **Kombi** dengan mangkuk pemanasan pinggan. Hanya gunakan fungsi pemanasan pinggan dalam mod Pemanasan.

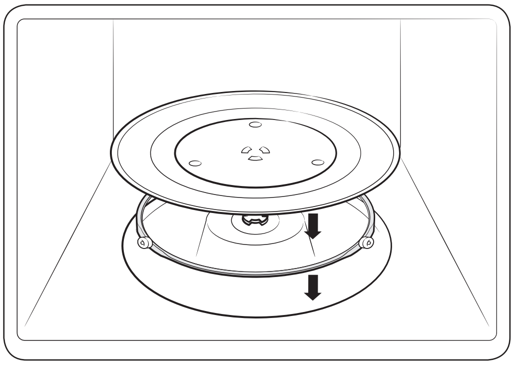
Mod Operasi	Mod Pemanasan	MW / GRIL / KOMBI
Mangkuk pemanasan pinggan	**O**	**X**

Kawasan pemasangan



- Pilih permukaan rata, mendatar sekitar 85 sm atas lantai. Permukaan itu mestilah menyokong berat ketuhar.
- Bilik yang selamat untuk pengudaraan, sekurang-kurangnya 10 sm daripada dinding belakang dan kedua-dua tepi, dan 20 sm daripada atas.
- Jangan pasang ketuhar dalam persekitaran yang panas atau lembap, seperti di sebelah penyinar atau ketuhar gelombang mikro lain.
- Mematuhi spesifikasi bekalan kuasa ketuhar ini. Hanya gunakan kabel sambungan jika anda perlu menggunakannya.
- Lap bahagian dalam dan pengadang pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar anda buat pertama kali.

Piring putar



Buang semua bahan pembungkusan dari bahagian dalam ketuhar. Pasang gelang pengguling dan pinggan putar. Periksa bagi memastikan pinggan putar berputar dengan bebas.

Penyelenggaraan

Pembersihan

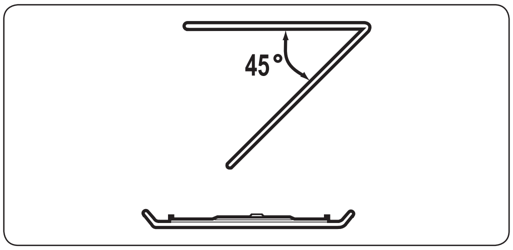
Bersihkan ketuhar dengan kerap untuk mengelakkan kotoran daripada terkumpul pada atau di dalam ketuhar. Turut berikan perhatian khusus pada pintu, pengadang pintu, dan pinggan putar serta gelang roda (model berkenaan sahaja).

Jika pintu tidak terbuka dan tertutup dengan lancar, periksa dahulu jika pengadang pintu telah mengumpulkan kotoran. Gunakan kain lembut dalam air sabun untuk membersihkan kedua-dua bahagian dalam dan luar ketuhar. Bilas dan keringkan.

Untuk membuang kotoran degil dengan bau busuk daripada bahagian dalam ketuhar

1. Dengan ketuhar yang kosong, letakkan secawan jus lemon yang dicairkan di tengah pinggan putar.
2. Panaskan ketuhar selama 10 minit pada kuasa maks.
3. Apabila kitaran lengkap, tunggu sehingga ketuhar menyejuk. Kemudian, buka pintu dan bersihkan ruang memasak.

Untuk membersihkan bahagian dalam model pemanas-berputar



Untuk membersihkan kawasan atas ruang memasak, rendahkan elemen pemanasan atas sebanyak 45° seperti yang ditunjukkan. Ini akan membantu membersihkan kawasan atas. Apabila selesai, letakkan semula elemen pemanasan atas.

⚠ AWAS

- Pastikan pintu dan pengadang pintu bersih dan pastikan pintu terbuka dan tertutup dengan lancar. Jika tidak, kitar hidup ketuhar akan pendek.
- Ambil langkah berjaga-jaga untuk tidak menumpahkan air ke dalam pengudaraan ketuhar.
- Jangan gunakan sebarang bahan kimia atau pelelas untuk pembersihan.
- Selepas setiap penggunaan ketuhar, gunakan bahan pencuci lembut untuk membersihkan ruang memasak selepas menunggu ketuhar untuk menyejuk.

Penggantian (pembaikan)

⚠ AMARAN

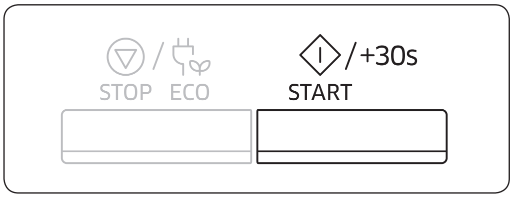
Ketuhar ini tidak mempunyai bahagian boleh alih-pengguna di dalam. Jangan cuba untuk menggantikan atau membaiki ketuhar sendiri.

- Jika anda menghadapi masalah dengan engsel, pengadang, dan/atau pintu, hubungi juruteknik bertauliah atau pusat perkhidmatan Samsung setempat untuk mendapatkan bantuan teknikal.
- Jika anda mahu menggantikan mentol lampu, hubungi pusat perkhidmatan Samsung setempat. Jangan menggantikan ia sendiri.
- Jika anda menghadapi masalah dengan perumah luar ketuhar, cabut palam kod kuasa daripada sumber kuasa, dan kemudian hubungi pusat perkhidmatan Samsung setempat.

Penjagaan terhadap tempoh panjang tidak digunakan

- Jika anda tidak menggunakan ketuhar untuk tempoh yang panjang, cabut palam daripada kod kuasa dan alihkan ketuhar ke lokasi yang kering, bebas habuk. Habuk dan lembapan yang terbina di dalam ketuhar mungkin menjejaskan prestasi ketuhar.

Panduan carian cepat

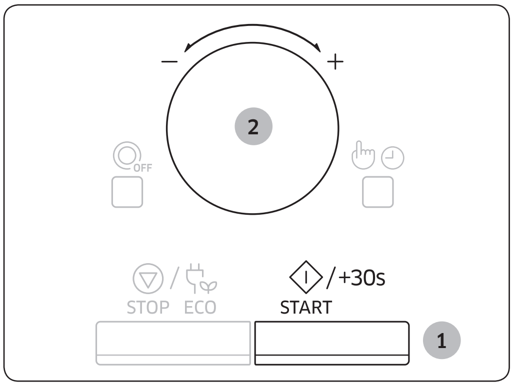


Jika anda mahu memasak makanan.

Letakkan makanan itu di dalam ketuhar.
Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.

<u>**Hasil:**</u> Proses memasak bermula. Apabila ia selesai:

1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

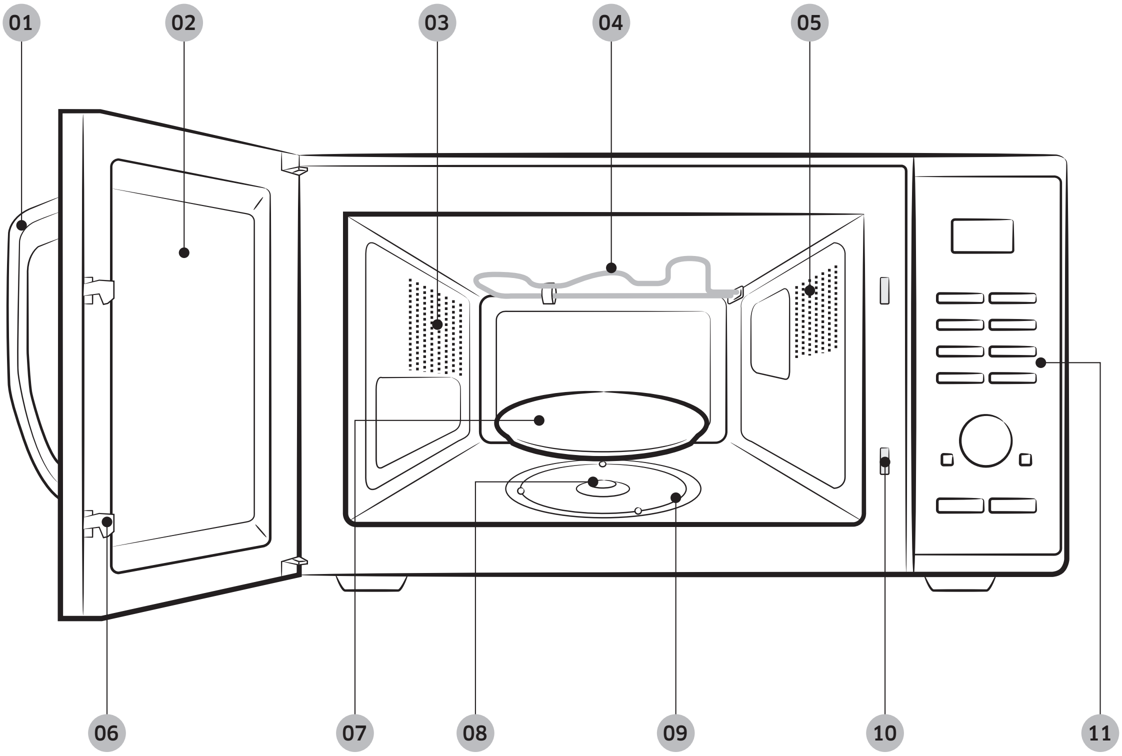


Jika anda ingin menambah 30 saat tambahan.

1. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali atau beberapa kali bagi setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.
2. Dengan memutar **Tombol Dail**, Anda boleh tetapkan masa yang anda mahu.

Ciri-ciri ketuhar

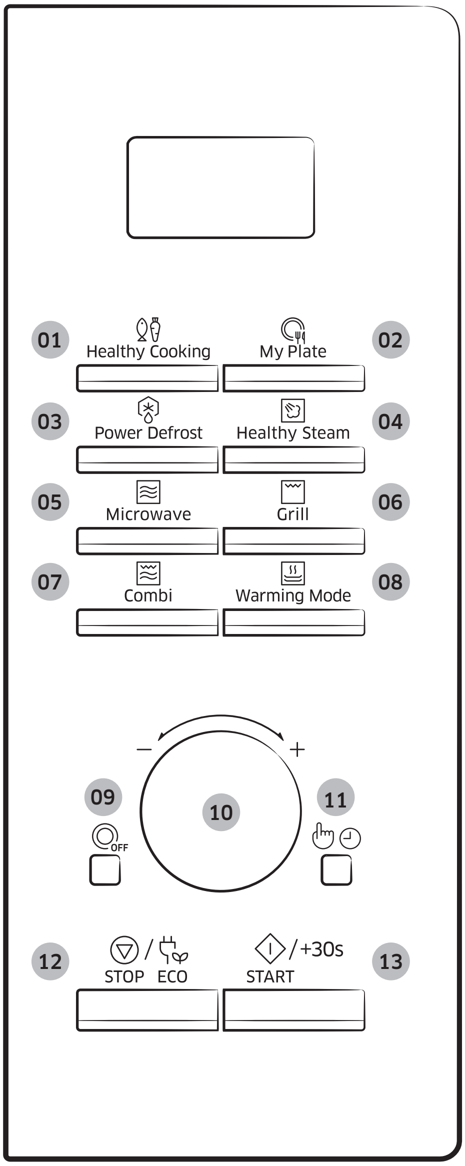
Ketuhar



01	Pemegang pintu	**05**	Lampu	**09**	Gelang roda
02	Pintu	**06**	Selak pintu	**10**	Lubang saling kunci keselamatan
03	Lubang pengalihan udara	**07**	Piring putar	**11**	Panel kawalan
04	Elemen pemanas	**08**	Pengganding		

Ciri-ciri ketuhar

Panel kawalan



01 Butang Healthy Cooking (Masakan Sihat)

02 Butang My Plate (Pinggan Saya)

03 Butang Power Defrost (Cair Beku Kuasa)

04 Butang Healthy Steam (Stim Sihat)

05 Butang Microwave (Gelombang Mikro)

06 Butang Grill (Gril)

07 Butang Combi (Kombi)

08 Butang Warming Mode (Mod Pemanasan)

09 Butang Pinggan Putar Hidup/Mati

10 Tombol Dail (Berat/Hidangan/Masa)

11 Butang Pilih/Jam

12 Butang Stop/Eco (Berhenti/Ekonomi)

13 Butang (Start/+30s) Mula/+30s

Penggunaan ketuhar

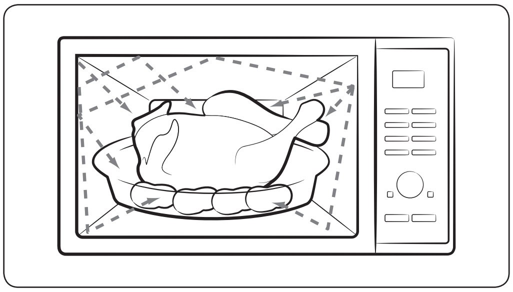
Bagaimana ketuhar gelombang mikro berfungsi

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi; tenaga yang dikeluarkan membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- Mencair beku
- Memanas semula
- Memasak

Dasar memasak.



1. Gelombang mikro yang dijana magnetron dipantulkan pada rongga ketuhar dan diagihkan dengan seragam sementara makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap makanan sehingga kira-kira sedalam 1 inci (2.5 cm). Proses memasak berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.
3. Masa memasak berbeza-beza mengikut bekas yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disejukkan atau tidak)

☛ PENTING

Oleh kerana bahagian tengah makanan dimasak melalui pelesapan haba, proses memasak masih berterusan walaupun anda sudah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Masa biar yang ditentukan dalam resipi dan dalam buku panduan ini hendaklah dipatuhi bagi memastikan:

- Pemasakan makanan yang rata hingga ke bahagian tengah.
- Suhu yang sama pada seluruh makanan.

Penggunaan ketuhar

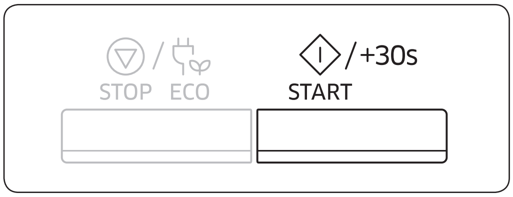
Memeriksa bagi memastikan ketuhar anda beroperasi dengan betul

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa bagi memastikan ketuhar anda sentiasa berfungsi dengan betul. Jika anda ragu-ragu, rujuk kepada bahagian yang bertajuk "Penyelesaian masalah" di halaman 60 sehingga 65.

NOTA

Palam ketuhar mestilah dipasang pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mestilah berada di kedudukannya di dalam ketuhar. Jika aras kuasa yang lain daripada aras maksimum (100 % - 900 W) digunakan, air akan mengambil masa lebih lama untuk mendidih.

Buka pintu ketuhar dengan menarik pemegang di sebelah kanan pintu. Letakkan segelas air di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.



Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** dan laraskan masa ke 4 atau 5 minit, dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** seberapa banyak kali yang perlu.

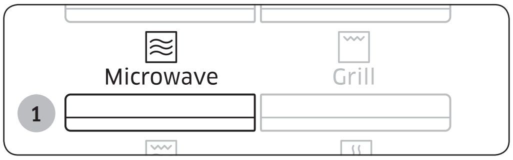
Hasil: Ketuhar akan memanaskan air selama 4 atau 5 minit. Air itu kemudiannya akan mula mendidih.

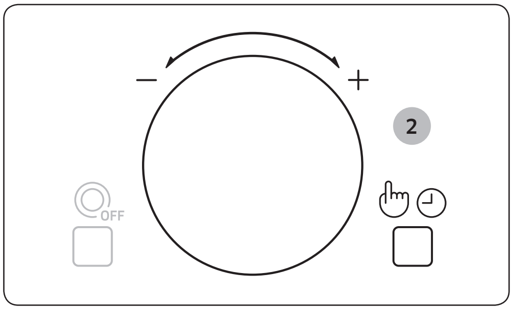
Memasak/Memanas Semula

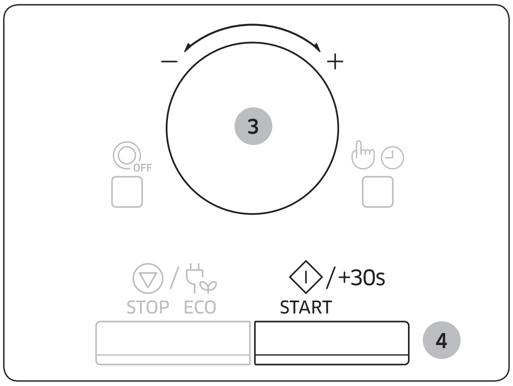
Prosedur berikut menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

PENTING

SENTIASA periksa tetapan memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa dijaga.







Buka pintu. Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar. Jangan sekali-kali hidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

1. Tekan butang **Microwave (Gelombang Mikro)**.
   <u>**Hasil:**</u> Penunjuk 900 W (Kuasa memasak maksimum) dipaparkan.
   (mod gelombang mikro)
2. Pilih aras kuasa yang bersesuaian dengan memutar **Tombol Dail**.
   (Rujuk kepada jadual aras kuasa.)
   Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.
3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **Tombol Dail**.
   <u>**Hasil:**</u> Masa memasak dipaparkan.
4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
   <u>**Hasil:**</u> Lampu ketuhar menyala dan pinggan putar mula berputar. Proses memasak bermula dan apabila ia selesai.
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.

Penggunaan ketuhar

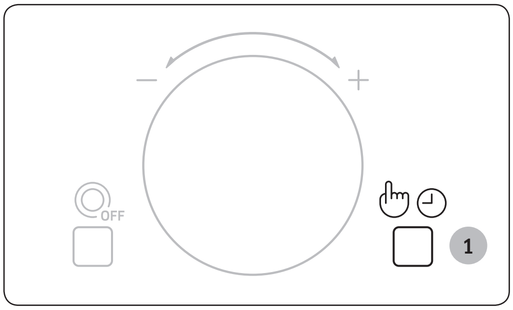
Menetapkan masa

Apabila ada bekalan elektrik, "88:88" dan kemudian "12:00" dipaparkan secara automatik pada paparan. Sila tetapkan masa. Masa boleh dipaparkan dalam notasi 12 jam atau 24 jam. Anda mestilah menetapkan jam:

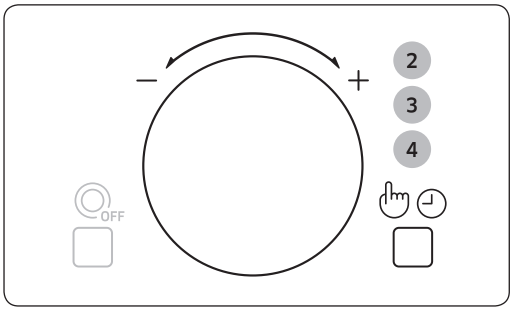
- Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda
- Selepas bekalan elektrik terputus

NOTA

Jangan lupa untuk menetap semula jam apabila anda beralih dari waktu musim panas kepada waktu musim sejuk dan sebaliknya.



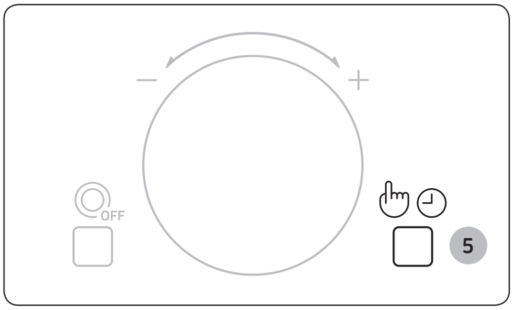
1. Tekan butang **Pilih/Jam**.



2. Laraskan notasi 24-jam atau 12-jam dengan memutar **Tombol Dail**.
Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.

3. Putar **Tombol Dail** untuk melaras jam.
Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.

4. Putar **Tombol Dail** untuk melaras minit.



5. Apabila masa yang betul dipaparkan, tekan butang **Pilih/Jam** untuk memulakan jam.
<u>**Hasil:**</u> Masa dipaparkan apabila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

Aras kuasa dan variasi masa

Fungsi aras kuasa membolehkan anda menyesuaikan jumlah tenaga yang dilesapkan dan dengan itu masa yang diperlukan untuk memasak atau memanaskan makanan anda, menurut jenis dan kuantitinya. Anda boleh memilih antara enam aras kuasa.

Aras kuasa	Peratusan	Output
TINGGI	100 %	900 W
TINGGI SEDERHANA	67 %	600 W
SEDERHANA	50 %	450 W
RENDAH SEDERHANA	33 %	300 W
CAIR BEKU	20 %	180 W
RENDAH	11 %	100 W

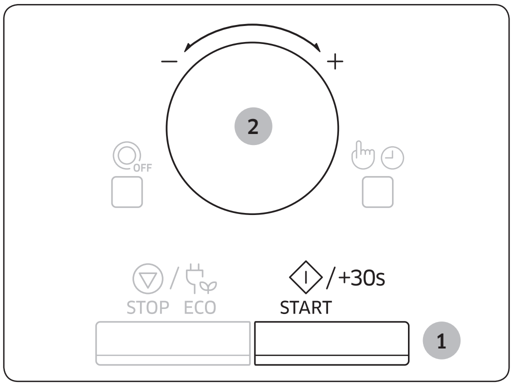
Masa memasak yang diberikan dalam resipi dan di dalam buku panduan ini adalah sepadan dengan aras kuasa tertentu yang ditunjukkan.

Jika anda memilih...	Masa memasaknya mestilah...
Aras kuasa lebih tinggi Aras kuasa lebih rendah	Dikurangkan Ditambah

Melaraskan masa memasak

Anda boleh menambah masa memasak dengan menekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali untuk setiap 30 saat yang hendak ditambahkan.

- Periksa bagaimana perkembangan proses memasak pada bila-bila masa dengan hanya membuka pintu ketuhar.
- Menambah masa memasak yang tinggal



Kaedah 1.

Untuk menambah masa memasak makanan anda, tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali setiap 30 saat yang ingin anda tambahkan.

- Contoh: Untuk menambah tiga minit, tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** enam kali.

Kaedah 2.

Hanya putar **Tombol Dail** untuk melaraskan masa memasak.

- Bagi menambah masa memasak, putar ke kanan dan bagi mengurangkan masa memasak, putar ke kiri.

Penggunaan ketuhar

Memberhentikan proses memasak

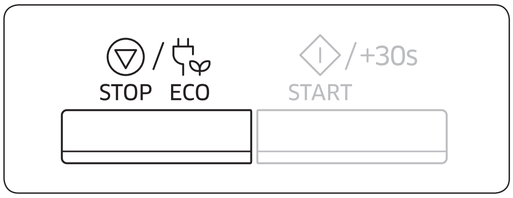
Anda boleh memberhentikan proses memasak pada bila-bila masa supaya anda boleh:

- Memeriksa makanan
- Membalikkan makanan atau mengacaunya
- Membiarkan ia

Untuk memberhentikan proses memasak...	Kemudian...
Buat sementara waktu	Buat sementara waktu : Buka pintu dan tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali. __Hasil:__ Proses memasak berhenti. Untuk meneruskan proses memasak, tutup pintu ketuhar sekali lagi dan tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
Sepenuhnya	Sepenuhnya : Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali. __Hasil:__ Proses memasak berhenti. Jika anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali lagi.

Menetapkan mod penjimatan tenaga

Ketuhar ini mempunyai mod penjimatan tenaga.



- Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)**.
  __Hasil:__ Paparan dipadamkan.
- Untuk menghentikan mod jimat tenaga, buka pintu dan tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)**dan kemudian paparan menunjukkan waktu semasa. Ketuhar sedia untuk digunakan.

NOTA

Fungsi jimat tenaga auto

Jika anda tidak memilih mana-mana fungsi ketika alat berada di tengah-tengah tetapan atau beroperasi dengan keadaan berhenti sementara waktu, fungsi dibatalkan dan jam akan dipaparkan selepas 25 minit. Lampu Ketuhar akan dimatikan selepas 5 minit dengan keadaan pintu terbuka.

Menggunakan ciri-ciri memasak yang menyihatkan

Ciri **Masakan Sihat** mempunyai 15 masa memasak yang dipraprogramkan.
Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.

Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar **Tombol Dail**.

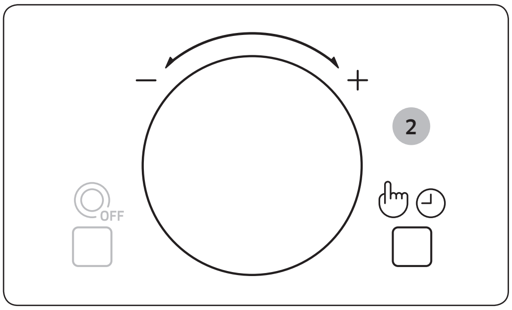
☛ **PENTING**

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

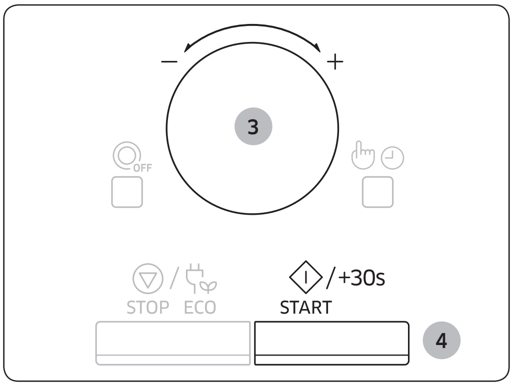
Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Healthy Cooking (Masakan Sihat)**.



2. Pilih Sayur-sayuran & Bijian atau Ayam Itik & Ikan dengan memutar **Tombol Dail**. Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam.**
   1 - Sayur-sayuran & Bijian
   2 - Ayam Itik & Ikan



3. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Tombol Dail**. (Rujuk kepada jadual di sisi.)

4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
   Hasil: Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.

Penggunaan ketuhar

Jadual yang berikut menunjukkan kuantiti dan cadangan yang sesuai tentang 15 pilihan memasak yang telah dipraprogramkan. Ini terdiri daripada Sayur-sayuran & Bijian dan Ayam Itik & Ikan.

☛ **PENTING**

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

1. Sayur-sayuran & Bijian

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-1 Kacang Hijau	250 g	Bilas dan bersihkan kacang hijau. Letakkan ia dengan rata di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Tambahkan 30 ml (1 sudu besar) air apabila memasak untuk 250 g. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
1-2 Bayam	150 g	Cuci dan bersihkan bayam. Letakkan di dalam mangkuk kaca yang bertutup. Jangan tambahkan air. Letakkan mangkuk di tengah-tengah pinggan putar. Masak bertutup. Kacau selepas memasak. Biarkan selama 1-2 minit.
1-3 Tongkol Jagung	500 g (2 kpg)	Bilas dan bersihkan tongkol jagung dan letakkan di dalam bekas kaca bujur. Tutupkan dengan plastik lekap gelombang mikro dan tusukkannya. Biarkan selama 1-2 minit.
1-4 Beras Ceruh (Direbus separuh empuk)	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 5-10 minit.
1-5 Makaroni Mil Penuh	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan 1 L air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup. Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tuskan betul-betul selepas itu. Biarkan selama 1 minit.
1-6 Kuinoa	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 1-3 minit.
1-7 Bulgur	250 g	Gunakan bekas kaca ketuhar yang besar dengan penutup. Tambahkan kuantiti berganda air sejuk (500 ml). Masak bertutup. Kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam dan herba. Biarkan selama 2-5 minit.

(sambungan)

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-8 Gratin Sayur	500 g	Letakkan sayur-sayuran, seperti hirisan tomato sudah dimasak, hirisan courgette dan tomato dan sos ke dalam bekas pyrex kaca yang bersaiz sesuai. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak. Biarkan selama 2-3 minit.
1-9 Tomato Gril	400 g	Bilas dan bersihkan tomato, potong dua dan letakkan di dalam bekas ketuhar. Tambahkan keju parut di atasnya. Letakkan bekas di atas rak. Biarkan selama 1-2 minit.

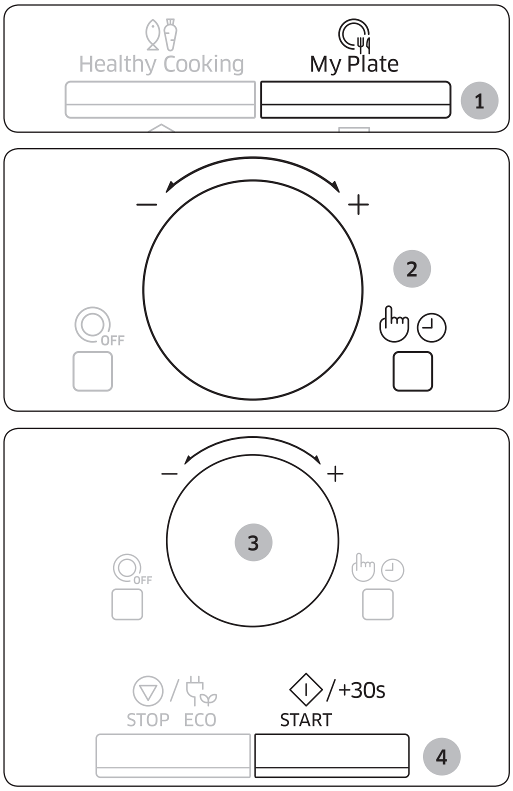
2. Ayam Itik & Ikan

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-1 Dada Ayam Belanda	300 g (2 kpg)	Bilas kepingan dan letakkan di dalam pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
2-2 Filet Ikan Segar	300 g (2 kpg)	Bilas ikan dan letakkan di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
2-3 Udang Segar	250 g	Bilas udang di dalam pinggan seramik, masukkan 1 sudu besar jus lemon. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.
2-4 Trout Segar	400 g (1-2 ikan)	Letakkan 1- 2 ekor ikan segar ke dalam bekas kalis ketuhar. Tambahkan sedikit garam, 1 sudu besar jus lemon dan herba. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Cucuk plastik. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Biarkan selama 2 minit.
2-5 Ikan Panggang	400 g (2 ikan)	Sapukan kulit seekor ikan (trout atau dorada) dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak tinggi. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 3 minit.
2-6 Stik Salmon Gril	300 g (2 stik)	Susun stik ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan, sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Biarkan selama 2 minit.

Menggunakan ciri pinggan saya

Ciri **Pinggan Saya** mempunyai 2 masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar **Tombol Dail**.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **My Plate (Pinggan Saya)**.
2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Tombol Dail**. Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.
3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Tombol Dail**.
4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.

   Hasil: Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.

Jadual berikut menunjukkan program memanas semula automatik **Pinggan Saya**, kuantiti dan cadangan yang sesuai. Program-program ini beroperasi dengan gelombang mikro sahaja.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Dingin Hidangan Siap Sedia	300-350 g 400-450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta). Biarkan selama 2-3 minit.
2 Dingin Hidangan Vegetarian	300-350 g 400-450 g	Letakkan makanan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 2 komponen (spt. spageti dengan sos atau nasi dengan sayur). Biarkan selama 2-3 minit.

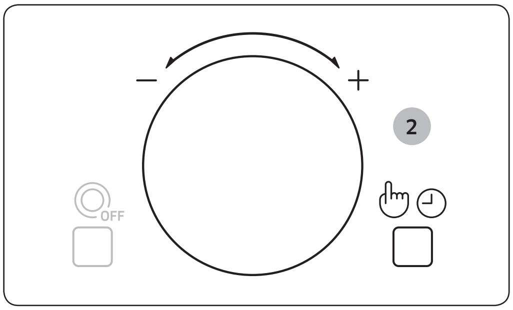
Menggunakan ciri mencair beku kuasa

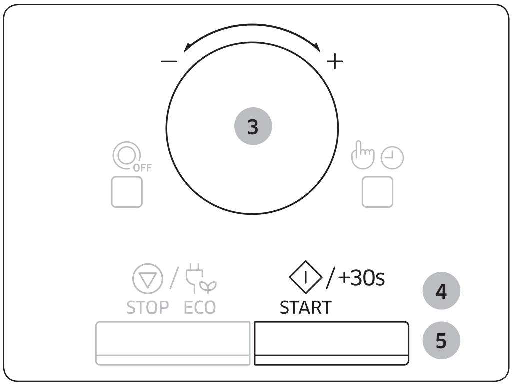
Ciri **Cair Beku Kuasa** membolehkan anda mencair bekukan daging, ayam itik, ikan, roti dan kek. Masa mencair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya pilih program dan berat makanan.

NOTA

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.







Buka pintu. Letakkan makanan sejuk beku di atas bekas seramik di tengah-tengah pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Power Defrost (Cair Beku Kuasa)**.

2. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Tombol Dail**. Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.

3. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Tombol Dail**.
(Rujuk kepada jadual di sisi.)

4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.

<u>**Hasil:**</u>

- Proses mencair beku bermula.
- Ketuhar berbunyi bip semasa mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.

5. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** sekali lagi untuk menamatkan proses mencair beku.

<u>**Hasil:**</u>

1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Penggunaan ketuhar

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program **Mencair Beku Kuasa,** kuantiti dan cadangan yang sesuai.
Tanggalkan semua jenis bahan pembungkusan sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam itik, ikan dan roti/kek di atas bekas kaca atau pinggan seramik yang leper.

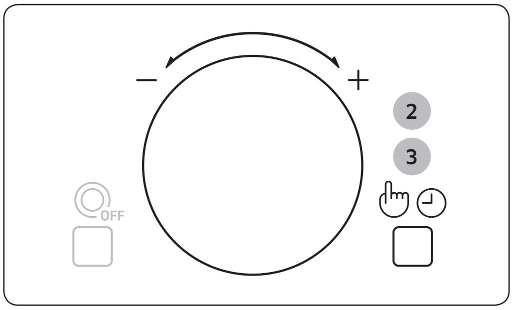
Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1 Daging	200-1500 g	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar. Biarkan selama 20-60 minit.
2 Ayam Itik	200-1500 g	Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam. Biarkan selama 20-60 minit.
3 Ikan	200-1500 g	Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-50 minit.
4 Roti/Kek	125-1000 g	Letakkan roti di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat. Biarkan selama 5-20 minit.

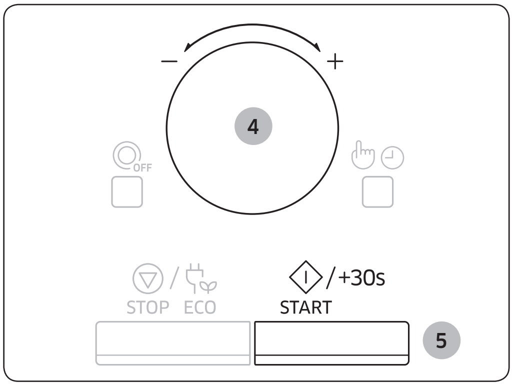
Menggunakan ciri-ciri stim yang menyihatkan

Ciri **Stim Sihat** mempunyai 17 masa memasak yang dipraprogramkan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan memutar **Tombol Dail**. Anda boleh memasak **Stim Sihat** dengan pengukus kaca.

Mula-mula, letakkan pengukus kaca dengan makanan di tengah-tengah pinggan putar.







1. Tekan butang **Healthy Steam (Stim Sihat)**.

2. Pilih Sihat atau Ketimuran dengan memutar **Tombol Dail**.
Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.
1 - Sihat
2 - Ketimuran

3. Pilih jenis makanan yang ingin anda masak dengan memutar **Tombol Dail**.
Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.

4. Pilih saiz hidangan dengan memutar **Tombol Dail**. (Rujuk kepada jadual di sisi.)

5. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
<u>Hasil:</u> Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

PENTING

Gunakan hanya bekas yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

Penggunaan ketuhar

Jadual yang berikut menunjukkan kuantiti dan cadangan yang sesuai tentang 17 pilihan memasak yang telah dipraprogramkan.

☛ **PENTING**

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

1. Sihat

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-1 Brokoli Floret	250 g 500 g	Basuh dan bersihkan brokoli segar dan sediakan floret. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan brokoli di atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-2 Lobak Merah yang Dihiris	250 g 500 g	Bilas dan bersihkan lobak merah. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan lobak merah atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-3 Floret Kubis Bunga	250 g 500 g	Basuh dan bersihkan kubis bunga segar dan sediakan floret. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan kubis bunga atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-4 Labu Potong Dadu	250 g 500 g	Timbang labu segar, basuh dan potong kepada saiz yang serupa atau potong dadu. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan labu atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-5 Kentang yang Dikupas	250 g 500 g	Basuh dan kupas kentang dan potong kepada saiz yang serupa. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan kentang atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-6 Sayur-sayuran Sejuk Beku	250 g 500 g	Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan sayur-sayuran sejuk beku atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-7 Manisan Buah	400 g	Timbang buah-buahan segar (contohnya epal, pear, plum, aprikot, mangga atau nanas) selepas mengupas, membasuh dan memotong menjadi saiz yang sama atau bentuk kiub. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan buah-buahan atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-8 Beras Putih	250 g	Letakkan beras putih ke dalam pengukus kaca. Tambahkan 500 ml air sejuk. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 5 minit.

(sambungan)

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
1-9 Daging lembu Kukus	250 g 500 g	Timbang daging lembu yang dicincang dan jadikan bentuk bola (setiap satu Ø25 mm). Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan daging lembu atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-10 Filet Salmon	300 g 600 g	Bilas ikan dan tambah 1 sudu besar jus lemon. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan filet salmon atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
1-11 Dada Ayam	300 g 600 g	Bilas kepingan dan belah permukaan kulit. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan dada ayam atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

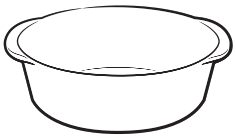
2. Ketimuran

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Arahan
2-1 Bubur Ayam Dihiris	650 g	Potong 150 g paha ayam menjadi hirisan, gaul dengan tepung jagung di dalam mangkuk. Tambahkan 400 ml air dan stok ayam ke dalam pengukus kaca. Letakkan campuran ayam dan 100 g beras kembang ke dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, kacau dan biarkan selama 2-3 minit.
2-2 Ikan Putih Kukus	250 g 500 g	Bilas ikan kod dengan air sejuk. Taburkan dengan 1 sudu teh garam dan sedikit serbuk lada. Tuangkan 1 sudu besar kicap soya dan masukkan dalam peti ais selama 30 minit. Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Susun 4 filet dalam satu lapisan di atas dulang dan letakkan ke dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-3 Ladu Kukus	300 g	Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Letakkan kukus beku atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-4 Sayur-sayuran Berdaun, Hijau	125 g 250 g	Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Bilas sayur-sayuran berdaun hijau. Letakkan sayur-sayuran atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-5 Telur kukus	350 g	Letakkan 3 biji telur, 250 ml air, stok ayam, secubit garam, dan 10 ml minyak ke dalam pengukus kaca. Kacau perlahan-lahan dengan sudu. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
2-6 Udang Kukus	300 g	Tambah 100 ml air ke dalam pengukus kaca. Bilas udang Segar. Letakkan udang di atas dulang dan letakkan di dalam pengukus kaca. Tutup dengan penutup. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

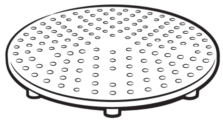
Penggunaan ketuhar

Panduan memasak pengukus kaca

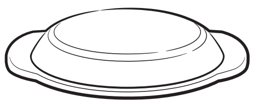
Pengukus Kaca adalah berasaskan prinsip mengukus, dan direka bentuk untuk proses memasak yang cepat dan sihat menggunakan ketuhar Gelombang Mikro Samsung anda. Aksesori ini ideal untuk memasak nasi, pasta, sayur, dsb. dalam masa yang amat pantas, sambil memelihara khasiat pemakanannya. Set Pengukus Kaca Gelombang Mikro ini terdiri daripada 3 item:



Mangkuk



Pinggan silikon



Penutup

Semua bahagian tahan suhu daripada -20 °C hingga 200 °C.

Sesuai untuk disimpan di dalam simpanan sejuk beku. Boleh juga digunakan secara berasingan atau bersama.

SYARAT PENGGUNAAN:

☛ **PENTING**

Jangan gunakan:

- Bersihkan dengan tuala basah atau letakkan di atas permukaan basah apabila kaca sedang panas.
- Letakkan pada api secara langsung.

☛ **PENTING**

Basuh semua bahagian dengan bersih dalam air bersabun sebelum digunakan kali pertama.

☛ **PENTING**

Untuk mengetahui tentang memasak automatik, sila rujuk halaman "Menggunakan ciri-ciri stim sihat".

☛ **PENTING**

Berjaga-jaga semasa mengalihkan Pengukus Kaca kerana pemegang menjadi sangat panas. Pastikan untuk menggunakan sarung tangan ketuhar.

☛ **PENTING**

Sebaik sahaja memasak selesai, Pengukus Kaca dipenuhi dengan wap, menyebabkan risiko melecur. Jangan letakkan muka anda berhampiran bekas, dan pastikan untuk menggunakan sarung tangan ketuhar semasa mengangkat penutup.

Penyelenggaraan

☛ **PENTING**

Pengukus anda boleh dibasuh di dalam pembasuh pinggan mangkuk.

☛ **PENTING**

Apabila membasuh dengan tangan, gunakan air panas dan cecair pembersih pinggan mangkuk. Jangan gunakan pad lelas.

☛ **PENTING**

Beberapa makanan (seperti tomato) boleh mengubah warna plastik. Ini adalah biasa dan bukan kerosakan pembuatan.

☛ **PENTING**

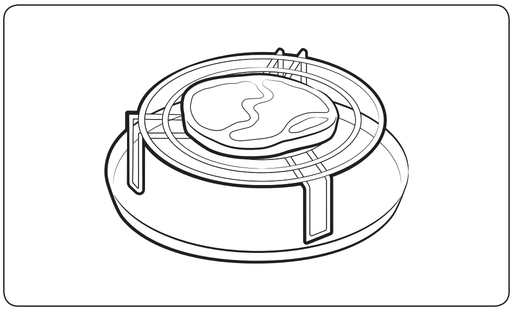
JANGAN kendalikan mod **Gril** dan **Kombi** dengan pengukus Kaca.

Mod Operasi	MW	GRIL / KOMBI
Pengukus kaca	**O**	**X**

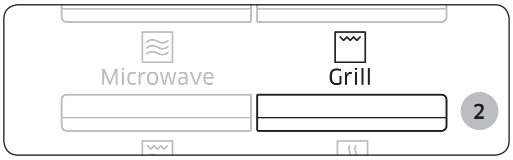
Menggril

Gril membolehkan anda memanaskan dan memerang makanan dengan cepat, tanpa menggunakan gelombang mikro.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas.
- Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

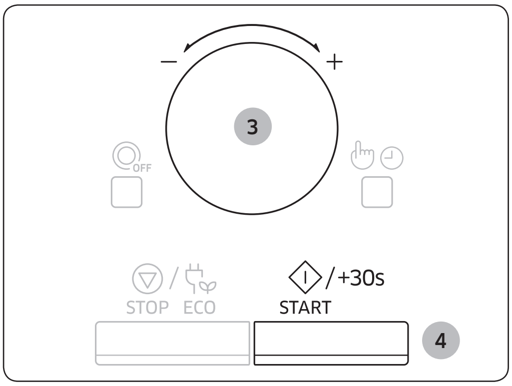


1. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak dan kemudian tutup pintu ketuhar.



2. Tekan butang **Grill (Gril)**.
<u>**Hasil:**</u> Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:
(mod gril)

- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.



3. Laraskan masa menggril dengan memutar **Tombol dail**.
- Masa menggril yang maksimum ialah 60 minit.

4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.
<u>**Hasil:**</u> Gril bermula.
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

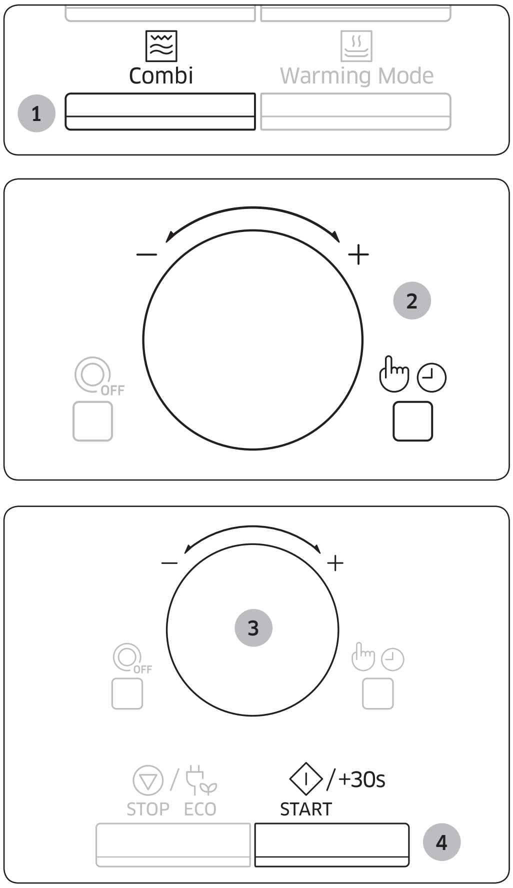
Penggunaan ketuhar

Menggabungkan ketuhar gelombang mikro dan gril

Anda boleh juga menggabungkan proses memasak gelombang mikro dengan gril untuk memasak dengan lebih cepat dan memerangkan pada masa yang sama.

PENTING

SENTIASA gunakan perkakas memasak yang selamat digunakan dengan gelombang mikro dan kalis ketuhar. Bekas kaca atau seramik adalah paling sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan lebih seimbang.



PENTING

SENTIASA gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar, kerana ia sangat panas. Anda boleh mendapat hasil masakan dan menggril yang lebih baik jika anda menggunakan rak tinggi.

Buka pintu. Letakkan makanan di atas rak yang lebih sesuai untuk jenis makanan yang hendak dimasak. Letakkan rak di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.

1. Tekan butang **Combi (Kombi)**.

<u>Hasil:</u> Penunjuk-penunjuk yang berikut dipaparkan:

(mod kombi gelombang mikro & gril)

600 W (kuasa output)

2. Pilih aras kuasa yang bersesuaian dengan memutar **Tombol Dail**. (600 W, 450 W, 300 W.) Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.

- Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.

3. Tetapkan masa memasak dengan memutar **Tombol Dail**.

- Masa memasak yang maksimum ialah 60 minit.

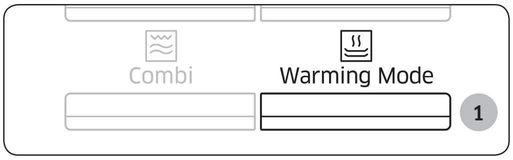
4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)**.

<u>Hasil:</u> Proses memasak kombinasi bermula.

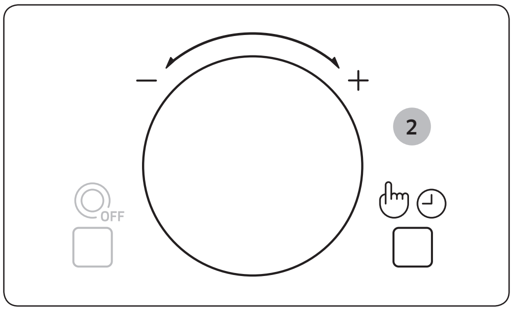
1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
3) Masa semasa dipaparkan semula.

Menggunakan ciri-ciri mod pemanasan

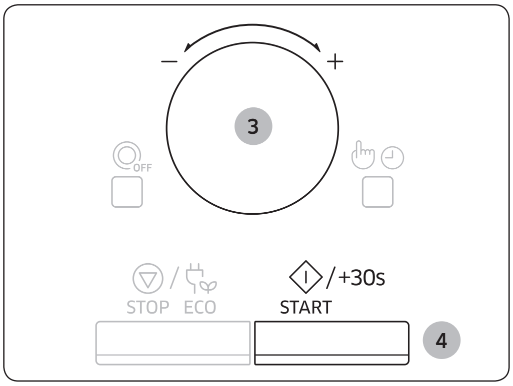
Ciri-ciri **Mod Pemanasan** mempunyai fungsi praprogra Pemanasan Makanan & Pemanasan Pinggan. Anda tidak perlu melaras masa memasak atau aras kuasa.



1. Tekan butang **Warming Mode (Mod Pemanasan)**.



2. Pilih Kekal Panas & Pemanasan Pinggan yang anda masak dengan memutar **Tombol Dail**. Dan kemudian tekan butang **Pilih/Jam**.
   1 - Kekal Panas
   2 - Pemanasan Pinggan



3. Pilih Panas & Sederhana dengan memutar **Tombol Dail**.
   1-1 / 2-1 - Panas
   1-2 / 2-2 - Sedehana
4. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s).**
   <u>Hasil:</u> Makanan dimasak menurut seting praprogram yang dipilih.
   1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
   2) Isyarat peringatan tamat akan berbunyi bip 3 kali (sekali setiap minit)
   3) Masa semasa dipaparkan semula.

Menu mod pemanasan yang dicadangkan

Panas (1-1 / 2-1)	Lasagna, Sup, Gratin, Kaserol, Piza, Stik (Cukup Masak), Bakon, Hidangan ikan, Kek kering
Sederhana (1-2 / 2-2)	Pai, Roti, Hidangan Telur, Stik (Mentah atau Separuh Masak)

MG28J5255US_SM_DE68-04322G-00_MS.indd 39 2/26/2015 4:53:16 PM

Penggunaan ketuhar

1. Kekal Panas

Ciri Kekal panas mengekalkan kepanasan makanan sehingga ia dihidangkan. Gunakan ciri ini untuk mengekalkan kepanasan makanan sehingga ia sedia untuk di hidang. Anda boleh memlih suhu pemanasan sama ada panas atau sederhana dengan memutar **Tombol Dail**. (Rujuk halaman sebelumnya untuk arahan.)

1-1. Panas
1-2. Sederhana

Untuk menggunakan funsi Kekal panas, ikuti yang berikut :

- Letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar.
- Kendalikan fungsi kekal panas.

☛ **PENTING**
Jangan gunakan fungsi ini untuk memanas semula makanan sejuk. Program ini hanya untuk membiarkan kepanasan makanan yang baru dimasak.

☛ **PENTING**
Jangan cadangkan makanan dibiarkan memanas terlalu lama (lebih dari 1 jam), kerana ia akan terus memasak. Makanan hangat cepat rosak.

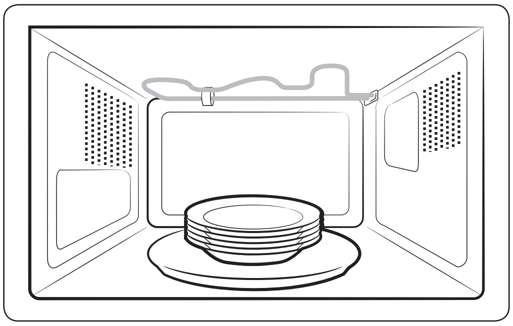
☛ **PENTING**
Jangan tutup dengan penutup atau pembalut plastik.

☛ **PENTING**
Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

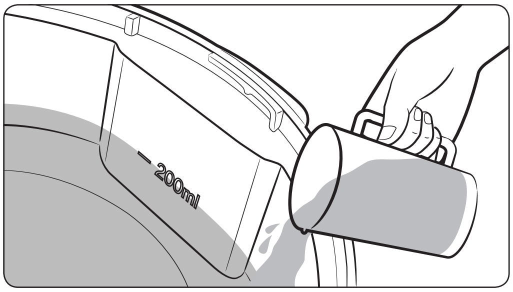
2. Pemanasan Pinggan

Anda boleh menghidangkan hidangan panas yang sempurna dengan ciri pemanasan pinggan. Gunakan ciri pemanasan pinggan ini untuk memanaskan pinggan ke suhu yang panas atau yang sesuai. Anda boleh memlih suhu pemanasan sama ada panas atau sederhana dengan memutar **Tombol Dail**. (Rujuk halaman sebelumnya untuk arahan.)

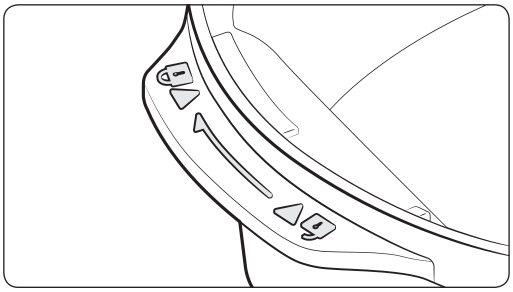
2-1. Panas
2-2. Sederhana



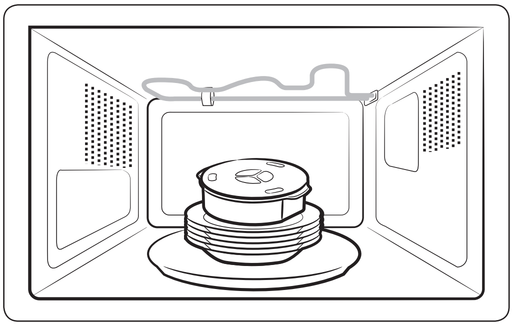
1. Letakkan pinggan di tengah-tengah pinggan putar.
(Pinggan Maksimum : 5 kpg)



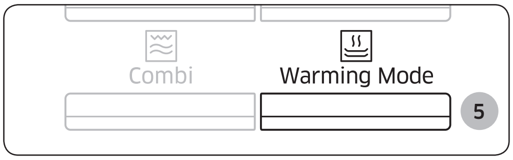
2. Isi dengan air mengikut garisan panduan (aras air) di dalam mangkuk pemanasan pinggan.
(Garisan ini adalah kira-kira 200 ml.)



3. Tutup mangkuk pemanasan pinggan dengan penutup. Dan kemudian pusingkan ia ke awah "Kunci".



4. Letakkan mangkuk pemanasan pinggan ke atas pinggan.



5. Tutup Pintu ketuhar. Dan kemudian kendalikan fungsi pemanasan pinggan.

☛ **PENTING**

Gunakan hanya air biasa, dan bukan air suling.

☛ **PENTING**

Jangan menggunakan mangkuk pemanasan pinggan untuk memasak. Mangkuk Pemanasan Pinggan hanya boleh digunakan semasa mod "Pemanasan Pinggan".

☛ **PENTING**

Hanya gunakan pinggan yang selamat digunakan dengan gelombang mikro.

☛ **PENTING**

Jangan gunakan fungsi ini tanpa air.

☛ **PENTING**

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan pinggan & mangkuk pemanasan pinggan.

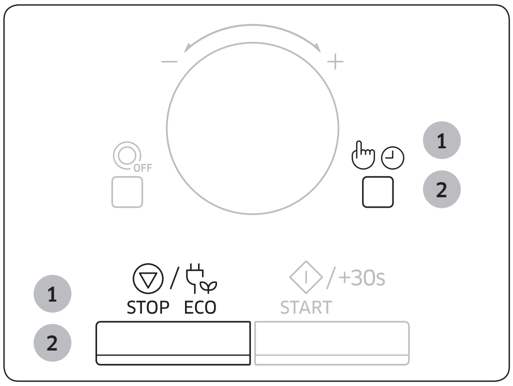
☛ **PENTING**

JANGAN kendalikan mod **Gelombang Mikro**, **Gril** dan **Kombi** dengan pinggan panas, hanya gunakan untuk fungsi Pemanasan pinggan dalam mod Pemanasan.

Mod Operasi	Mod Pemanasan	MW /GRIL / KOMBI
Mangkuk pemanasan pinggan	**O**	**X**

Menggunakan ciri kunci kanak-kanak

Ketuhar gelombang mikro anda dilengkapi dengan program kunci kanak-kanak khas, yang membolehkan ketuhar "dikunci" supaya kanak-kanak atau sesiapa yang tidak biasa dengan ketuhar ini tidak boleh mengendalikannya dengan tidak sengaja.



1. Tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** dan **Pilih/Jam** pada masa yang sama.
   <u>**Hasil:**</u>
   - Ketuhar dikunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).
   - Paparan menunjukkan "L".

   L

2. Untuk membuka kunci ketuhar, tekan butang **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** dan butang **Pilih/Jam** pada masa yang sama.
   <u>**Hasil:**</u> Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

Menggunakan ciri hidup/mati pinggan putar

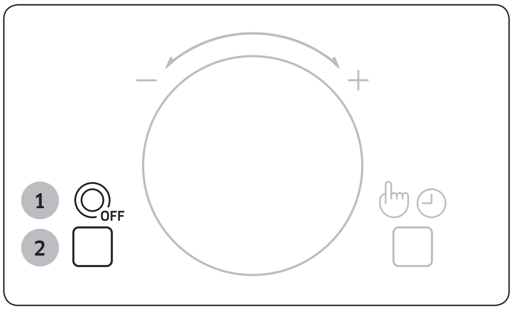
Butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** membolehkan anda menggunakan pinggan besar yang memenuhi ruang ketuhar dengan menghalang pinggan putar daripada berputar (hanya mod masakan manual).

PENTING

Hasilnya akan kurang memuaskan hati dalam hal ini kerana pemasakannya adalah kurang rata. Kami menyarankan supaya anda memutar bekas dengan tangan semasa separuh masa proses memasak.

AMARAN

Jangan sekali-kali mengendalikan pinggan putar tanpa makanan di dalam ketuhar.
Sebab: Ini boleh menyebabkan kebakaran atau kerosakan kepada unit ini.



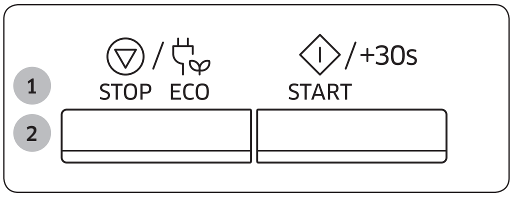
1. Tekan butang **Hidup Mati Pinggan Putar**.
   Hasil: Pinggan putar tidak akan berputar.
2. Untuk menghidupkan pemutaran pinggan putar semula, tekan butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** sekali lagi.
   Hasil: Pinggan putar akan berputar.

NOTA

Butang **Hidup/Mati Pinggan Putar** hanya tersedia semasa memasak.

Mematikan pembunyi bip

Anda boleh mematikan pembunyi bip bila-bila sahaja anda mahu.



1. Tekan butang **START/+30s (MULA/+30s)** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** pada masa yang sama.
   Hasil: Ketuhar tidak berbunyi bip untuk menunjukkan tamatnya sesuatu fungsi.
2. Untuk menghidupkan pembunyi bip semula, tekan butang **START/+30s (Mula/+30s)** dan **STOP/ECO (BERHENTI/EKO)** sekali lagi pada masa yang sama.
   Hasil: Ketuhar beroperasi seperti biasa.

Panduan perkakas memasak

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mestilah boleh menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan.

Anda haruslah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Jika perkakas memasak ditandakan sebagai selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro, anda tidak perlu bimbang.

Jadual yang berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh digunakan dan cara ia seharusnya digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓✗	Boleh digunakan dalam bentuk kepingan kecil untuk melindungi bahagian-bahagian daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang terlalu hampir dengan dinding ketuhar atau jika terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan kerak	✓	Jangan panaskan terlebih dahulu selama lebih dari 8 minit.
Perkakas tembikar atau tanah liat	✓	Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar “bone china” biasanya sesuai, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini.
Bungkusan makanan segera		
• Bekas cawan polistirena	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan. Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan polistirena cair.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali dihiasi dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh digunakan untuk menghangatkan makanan atau cecair. Kaca yang halus boleh pecah atau retak jika dipanaskan secara tiba-tiba.
• Balang kaca	✓	Mesti tanggalkan tutupnya. Sesuai untuk menghangatkan sahaja.

(sambungan)

Perkakas memasak	Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro	Komen
Logam		
• Bekas	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran.
• Ikat pintal beg penyejuk beku	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang singkat dan menghangatkan. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula		Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya jika termoplastik tahan panas. Sesetengah plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik Melamin.
• Plastik lekap	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Tidak harus menyentuh makanan. Berhati-hati apabila membuka plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg penyejuk beku	✓✗	Hanya jika ia boleh direbus atau kalis ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan.

✓ : Disyorkan ✓✗ : Amaran penggunaan ✗ : Tidak Selamat

Panduan memasak

Gelombang mikro

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, tertarik kepada dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya. Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul yang pantas ini menimbulkan geseran dan haba yang dihasilkan memasak makanan.

Masakan

Perkakas memasak untuk proses memasak gelombang mikro:

Perkakas memasak mestilah membolehkan tenaga gelombang mikro menembusinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, tembikar dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro:

Banyak jenis makanan sesuai untuk proses memasak gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar dan sejuk beku, buah-buahan, pasta, beras, biji-bijian, kacang, ikan dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni boleh juga dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Umumnya, proses memasak gelombang mikro adalah ideal bagi sebarang makanan yang biasanya dimasak di atas dapur. Mencairkan mentega atau coklat, contohnya (lihat bab dengan petua, cara dan panduan).

Menutup semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting, kerana air yang menyejat naik sebagai wap dan menolong proses memasak. Makanan boleh ditutup dengan pelbagai cara: spt. dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap gelombang mikro yang sesuai.

Masa Biar

Selepas proses memasak selesai, masa biar untuk makanan adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi seimbang di dalam makanan.

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran sejuk beku

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu.

Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak.
Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Bayam	150 g	600 W	5-6
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Brokoli	300 g	600 W	8-9
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Pis	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Kacang Hijau	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur Campur (Lobak Merah/Kacang Pis/Jagung)	300 g	600 W	7-8
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		
Sayur-sayuran Campur (Gaya Cina)	300 g	600 W	7½-8½
	Arahan Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. Biarkan selama 2-3 minit.		

Panduan memasak

Panduan Memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai. Tambahkan 30-45 ml air sejuk (2-3 sudu besar) untuk setiap 250 g kecuali jumlah air yang lain disyorkan – lihat jadual. Masak bertutup untuk masa minimum – lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda mahu. Kacau sekali semasa dan sekali selepas memasak. Tambahkan garam, herba atau mentega selepas memasak.
Tutup semasa masa biar selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar menjadi kepingan yang sama saiznya. Lebih kecil ia dipotong, lebih cepat ia masak.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Brokoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Brussel	250 g	900 W	6-6½
	Arahan Tambahkan 60-75 ml (4-5 sudu besar) air. Biarkan selama 3 minit.		
Lobak Merah	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Bunga	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Arahan Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah. Biarkan selama 3 minit.		
Courgette	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut. Biarkan selama 3 minit.		

(sambungan)

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Terung	250 g	900 W	3½-4
	Arahan Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon. Biarkan selama 3 minit.		
Lik	250 g	900 W	4-4½
	Arahan Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal. Biarkan selama 3 minit.		
Cendawan	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Arahan Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Tuskan sebelum menghidangkan. Biarkan selama 3 minit.		
Bawang	250 g	900 W	5-5½
	Arahan Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air. Biarkan selama 3 minit.		
Lada	250 g	900 W	4½-5
	Arahan Potong lada menjadi kepingan kecil. Biarkan selama 3 minit.		
Kentang	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Arahan Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat. Biarkan selama 3 minit.		
Kubis Lobak Putih	250 g	900 W	5½-6
	Arahan Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil. Biarkan selama 3 minit.		

Panduan memasak

Panduan Memasak untuk beras dan pasta

<u>Beras:</u> Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar dengan penutup – isi padu beras bertambah sekali ganda semasa dimasak. Masak bertutup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum masa biar dan tambahkan garam atau herba dan mentega.
Catatan: beras mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak selesai.

<u>Pasta:</u> Gunakan mangkuk pyrex kaca yang besar.
Tambahkan air mendidih, sedikit garam dan kacau rata. Masak tanpa ditutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak.
Tutup semasa masa biar dan tuskan ia betul-betul selepas itu.

<table>
<tr><th>Makanan</th><th>Saiz Hidangan</th><th>Kuasa</th><th>Masa (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Nasi Putih
(Separa Rebus)</td><td>250 g
375 g</td><td>900 W</td><td>15-16
17½-18½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Arahan
Tambahkan 500 ml air sejuk.(250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Beras Perang
(Separa Rebus)</td><td>250 g
375 g</td><td>900 W</td><td>20-21
22-23</td></tr>
<tr><td colspan="3">Arahan
Tambahkan 500 ml air sejuk.(250 g), Tambahkan 750 ml air sejuk. (375 g) Biarkan selama 5 minit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Beras Campuran
(Beras + Beras Hutan)</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>16-17</td></tr>
<tr><td colspan="3">Arahan
Tambahkan 500 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Jagung Campur
(Beras + Bijian)</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>17-18</td></tr>
<tr><td colspan="3">Arahan
Tambahkan 400 ml air sejuk. Biarkan selama 5 minit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pasta</td><td>250 g</td><td>900 W</td><td>10-11</td></tr>
<tr><td colspan="3">Arahan
Tambahkan 1000 ml air panas. Biarkan selama 5 minit.</td></tr>
</table>

Memanas semula

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanas semula makanan dalam masa yang sangat singkat berbanding dengan masa biasa yang diambil oleh hob ketuhar konvensional. Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula di dalam carta berikut sebagai panduan. Masa-masa di dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik sekitar +18 hingga +20 °C atau makanan dingin dengan suhu sekitar +5 hingga +7 °C.

Mengatur dan menutup

Elakkan memanaskan makanan besar seperti sepotong daging – ia selalunya menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula kepingan-kepingan kecil memberikan hasil yang lebih baik.

Aras kuasa dan mengacau

Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900 W sementara yang lain pula harus dipanaskan semula menggunakan 600 W, 450 W atau malah 300 W. Periksa jadual untuk panduan.
Umumnya, adalah lebih baik anda memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah, jika makanan itu tidak terlalu berperisa, banyak, atau jika besar kemungkinannya ia sangat cepat menjadi panas (pai daging kisar, contohnya).
Kacau rata atau balikkan makanan semasa memanaskan semula bagi hasil yang terbaik. Jika boleh, kacau sekali lagi sebelum menghidangkan. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mencegah didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan berlakunya lecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskan. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Kami mengesyorkan anda meletakkan sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu. Elakkan terlalu lama memanaskan (dan oleh itu merosakkan) makanan. Adalah lebih baik anda menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas, jika perlu.

Memanaskan dan masa biar

Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kalinya, sebaiknya anda membuat catatan tentang masa yang diambil – untuk dirujuk pada masa hadapan. Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan itu buat seketika selepas memanaskan semula – supaya suhunya menjadi seimbang. Masa biar yang disarankan selepas memanaskan semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan di dalam carta. Anda harus amat berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab mengenai langkah-langkah keselamatan.

Memanas semula cecair

Sentiasa berikan masa biar selama sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhunya menjadi seimbang. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan. Untuk mencegah didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

Memanaskan semula makanan bayi

Makanan bayi:

Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula! Biarkan selama 2-3 minit sebelum menghidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu hidangan yang disarankan: antara 30-40 °C.

Susu bayi:

Tuang susu ke dalam botol kaca yang telah disteril. Panaskan tanpa ditutup. Jangan sesekali memanaskan botol bayi dengan putingnya sekali, kerana botol boleh meletup jika terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum masa biar dan sekali lagi sebelum menghidangkan ! Sentiasa periksa suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberinya kepada bayi. Suhu hidangan yang disarankan: ca. 37 °C.

Catatan:

Makanan bayi terutamanya perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan bagi mencegah berlakunya lecur. Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual yang berikutnya sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Memanaskan semula cecair dan makanan

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Minuman (Kopi, Teh dan Air)	150 ml (1 cawan) 300 ml (2 cawan) 450 ml (3 cawan) 600 ml (4 cawan)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Arahan Tuangkan ke dalam cawan-cawan dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan bertentangan satu sama lain, 3 cawan dalam satu bulatan. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata. Biarkan selama 1-2 minit.		

(sambungan)

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Sup (Dingin)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Arahan Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.		
Stew (Dingin)	350 g	600 W	4½-5½
	Arahan Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 2-3 minit.		
Pasta dengan Sos (Dingin)	350 g	600 W	3½-4½
	Arahan Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Pasta Berisi Sos (Dingin)	350 g	600 W	4-5
	Arahan Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. Biarkan selama 3 minit.		
Hidangan Dalam Pinggan (Dingin)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Arahan Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Biarkan selama 3 minit.		
Fondue Keju Sedia Dihidang (Dingin)	400 g	600 W	6-7
	Arahan Letakkan fondue keju sedia untuk dihidang ke dalam mangkuk pyrex kaca bersaiz sesuai dengan penutup. Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memanaskan semula. Kacau rata sebelum menghidangkannya. Biarkan selama 1-2 minit.		

Memanaskan semula makanan dan susu bayi

Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanaskan semula.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa
Makanan Bayi (Sayur + Daging)	190 g	600 W	30 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Bubur Bayi (Bijian + Susu + Buah)	190 g	600 W	20 saat.
	Arahan Tuang ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. Biarkan selama 2-3 minit.		
Susu bayi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 saat. 1 min. hingga 1 min. 10 saat.
	Arahan Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti.		

Mencair beku

Gelombang mikro adalah cara yang sangat baik untuk mencair bekukan makanan sejuk beku. Gelombang mikro mencair bekukan makanan sejuk beku dengan lembut dalam masa yang singkat. Ini boleh merupakan satu kelebihan besar, jika tetamu yang tidak dijangka tiba-tiba muncul.

Ayam itik sejuk beku mesti dinyahsejuk beku keseluruhannya sebelum dimasak. Tanggalkan sebarang ikatan logam dan keluarkan ia dari sebarang bungkusan untuk mengetuskan cecair nyahsejuk beku.

Letakkan makanan sejuk beku itu di atas bekas tanpa penutup. Balikkan separuh jalan, tuskan sebarang cecair yang ada dan buang sebarang hati, jantung dan hempedal secepat mungkin. Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan bahawa ia tidak terasa hangat.
Jika bahagian-bahagian makanan sejuk beku yang lebih kecil dan lebih nipis mula menghangat, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan kepingan kerajang aluminium yang kecil semasa mencair beku.

Sekiranya ayam itik mula menghangat di permukaan luarnya, hentikan proses menyahsejuk beku dan biarkannya selama 20 minit sebelum meneruskan. Biarkan ikan, daging dan ayam itik untuk menyelesaikan proses mencair beku. Masa biar untuk menyelesaikan proses mencair beku akan berubah-ubah bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku dengan lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang lebih kecil memerlukan masa yang lebih singkat daripada kuantiti yang lebih besar. Ingat petua ini semasa menyejuk beku dan mencair beku makanan.

Untuk mencair beku makanan sejuk beku dengan suhu sekitar -18 to -20 °C, gunakan jadual yang berikut sebagai panduan.

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Daging			
Daging Cincang	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Stik Babi	250 g	180 W	5-7
	Arahan Letakkan daging di atas pinggan putar. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-30 minit.		

Panduan memasak

Makanan	Saiz Hidangan	Kuasa	Masa (min.)
Ayam Itik			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	180 W	14-15
Seekor Ayam	1200 g	180 W	32-34
	Arahan Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 15-60 minit.		
Ikan			
Filet Ikan	200 g	180 W	6-7
Seekor Ikan	400 g	180 W	11-13
	Arahan Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 10-25 minit.		
Buah-Buahan			
Beri	300 g	180 W	6-7
	Arahan Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar). Biarkan selama 5-10 minit.		
Roti			
Rol Roti (Setiap satu sekitar 50 g)	2 kpg 4 kpg	180 W	1-1½ 2½-3
Roti bakar/Sandwic	250 g	180 W	4-4½
Roti Jerman (Tepung Gandum+ Tepung Rai)	500 g	180 W	7-9
	Arahan Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah-tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! Biarkan selama 5-20 minit.		

Gril

Elemen pemanas gril terletak di bawah siling rongga ketuhar. Ia beroperasi semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih seragam. Memanaskan gril dahulu selama 3-5 minit akan membuat makanan menjadi perang dengan lebih cepat lagi.

Perkakas memasak untuk menggril:

Harus kalis api dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai digril:

Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan bakon dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Komen penting:

Harap ingat bahawa makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan.

Gelombang Mikro + gril

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang dari gril dengan kelajuan memasak dengan gelombang mikro. Ia beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar, makanan menjadi perang dengan rata. Tiga mod kombinasi terdapat dengan model ini:
600 W + Gril, 450 W + Gril dan 300 W + Gril.

Perkakas untuk memasak dengan gelombang mikro + gril

Sila gunakan perkakas memasak yang membolehkan gelombang mikro menembusinya. Perkakas memasak harus kalis api. Jangan gunakan perkakas logam dengan mod kombinasi. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik, kerana ia boleh cair.

Makanan yang sesuai untuk proses memasak gelombang mikro + gril:

Makanan yang sesuai untuk proses memasak mod kombinasi termasuk semua jenis makanan dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang singkat untuk memerangkan bahagian atas makanan itu. Mod ini juga boleh digunakan untuk bahagian-bahagian makanan yang tebal yang hendak diperangkan dan rangupkan atasnya (contohnya kepingan ayam, membalikkan ia separuh jalan semasa memasak). Sila rujuk kepada jadual gril untuk butiran lanjut.

Komen penting:

Setiap kali mod kombinasi (gelombang mikro + gril) digunakan, makanan hendaklah diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan lain disarankan. Sila rujuk kepada arahan di dalam carta berikut.

Makanan mestilah dibalikkan, jika kedua-dua sisinya hendak diperangkan.

Panduan memasak

Panduan Gril untuk makanan segar dan sejuk beku

Panaskan dahulu gril dengan fungsi gril selama 3 minit.
Gunakan aras kuasa dan masa di dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

☛ **PENTING**

Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan.

Makanan segar	Saiz Hidangan	Kuasa	1 langkah (min.)	2 langkah (min.)
Kepingan Roti Bakar	4 ketul (setiap satu 25 g)	Gril sahaja	3-4	2-3
	Arahan Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak.			
Tomato Gril	400 g (2 keping)	300 W + Gril	5-6	-
	Arahan Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit.			
Roti Bakar-Tomato-Keju	4 kpg (300 g)	300 W + Gril	4-5	-
	Arahan Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit			
Kentang Bakar	500 g	600 W + Gril	7-8	-
	Arahan Potong kentang menjadi dua bahagian. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril.			
Lasagne Sejuk Beku	400 g	300 W + Gril Gril sahaja	18½-19½ 1-2	-
	Arahan Letakkan gratin pasta segar ke dalam bekas tahan ketuhar kecil. Letakkan bekas di atas pinggan putar. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.			
Epal Bakar	2 biji epal (lebih kurang 400 g)	300 W + Gril	7-8	-
	Arahan Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah.			
Kepingan Ayam	500 g (2 keping)	300 W + Gril	8-10	6-8
	Arahan Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.			
Ayam Panggang	1200 g	450 W + Gril balikkan	21-22	
		300 W + Gril		21-22
	Arahan Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan di atas pinggan tahan ketuhar dan letakkan di atas pinggan putar. Selepas menggril biarkan selama 5 minit.			

<table>
<tr><th>Makanan segar</th><th>Saiz Hidangan</th><th>Kuasa</th><th>1 langkah (min.)</th><th>2 langkah (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Ikan Panggang</td><td>400-500 g</td><td>300 W + Gril</td><td>5-7</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Arahan
Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril biarkan selama 2-3 minit.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Piza Sejuk Beku</td><td>300-350 g</td><td>450 W + Gril</td><td>11-12</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Arahan
Letakkan piza sejuk beku di atas bulatan di atas rak rendah.
Letakkan rak rendah di atas pinggan putar. Biarkan selama 1-2 minit.</td></tr>
</table>

Petua dan Cara

Mencairkan madu batu

Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

Mencairkan gelatin

Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk. Letakkan gelatin yang telah dituskan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas cair.

Memasak gerlis/aising (untuk kek dan gateaux)

Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900 W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

Memasak jem

Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W. Kacau rata beberapa kali semasa memasak. Tuangkan langsung ke dalam gelas-gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

Memasak puding/kastad

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W. Kacau rata beberapa kali semasa memasak.

Memerangkan hirisan badam

Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa pemerangan selama 3½ ke 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Penyelesaian masalah

Penyelesaian masalah

Jika anda menghadapi sebarang masalah yang disenaraikan di bawah cuba penyelesaian yang diberikan.

Masalah	Punca	Tindakan
Umum		
Butang tidak boleh ditekan dengan betul.	Benda asing mungkin tersangkut di antara butang.	Alihkan benda asing dan cuba lagi.
	Untuk model sentuh: Lembapan di bahagian luar.	Lapkan lembapan daripada bahagian luar.
	Kunci kanak-kanak diaktifkan	Nyahaktifkan Kunci kanak-kanak.
Masa tidak dipaparkan.	Kuasa tidak dibekalkan.	Pastikan kuasa dibekalkan.
	Fungsi Eco (Eko) (jimat tenaga) dilaraskan.	Matikan fungsi Eco (Eko).
Ketuhar tidak berfungsi.	Kuasa tidak dibekalkan.	Pastikan kuasa dibekalkan.
	Pintu terbuka.	Tutup pintu dan cuba lagi.
	Mekanisma keselamatan pintu terbuka diliputi dengan benda asing.	Alihkan benda asing dan cuba lagi.
Ketuhar terhenti semasa operasi.	Pengguna telah membuka pintu untuk membalikkan makanan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang **Mula** sekali lagi untuk memulakan operasi.
Kuasa mati semasa operasi.	Ketuhar telah memasak untuk tempoh masa yang panjang.	Selepas memasak untuk tempoh masa yang panjang, biarkan ketuhar menyejuk.
	Kipas pendingin tidak berfungsi.	Dengarkan bunyi kipas pendingin.
	Cuba untuk mengendalikan ketuhar tanpa makanan di dalam.	Letakkan makanan ke dalam ketuhar.
	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar.	Terdapat outlet ekzos/pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Beberapa palam kuasa sedang digunakan di soket yang sama.	Direka untuk hanya satu soket digunakan untuk ketuhar.
Tiada kuasa ke ketuhar.	Kuasa tidak dibekalkan.	Pastikan kuasa dibekalkan.
Terdapat bunyi pop semasa operasi, dan ketuhar tidak berfungsi.	Memasak makanan tertutup atau menggunakan bekas dengan penutup mungkin menyebabkan bunyi pop.	Jangan gunakan bekas bertutup kerana ia mungkin meletup semasa memasak kerana pengembangan kandungan.

Masalah	Punca	Tindakan
Bahagian luar ketuhar terlalu panas semasa operasi.	Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar. Terdapat outlet ekzos/pengambilan di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan	Kekalkan jarak yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk.
	Objek berada di atas ketuhar.	Alihkan semua objek di atas ketuhar.
Pintu tidak boleh dibuka dengan betul.	Sisa makanan tersangkut di antara pintu dan bahagian luar ketuhar.	Bersihkan ketuhar dan kemudai buka pintu.
Ketuhar tidak memanas.	Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak patut sedang digunakan.	Letakkan secawan air di dalam bekas selamat-gelombang mikro dan hidupkan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa jika air itu dipanaskan. Kurangkan bilangan makanan dan mulakan fungsi semula. Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah yang rata.
Pemanasan adalah lemah atau lambat.	Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak patut sedang digunakan.	Letakkan secawan air di dalam bekas selamat-gelombang mikro dan hidupkan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa jika air itu dipanaskan. Kurangkan bilangan makanan dan mulakan fungsi semula. Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah yang rata.
Fungsi pemanasan tidak berfungsi.	Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak patut sedang digunakan.	Letakkan secawan air di dalam bekas selamat-gelombang mikro dan hidupkan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa jika air itu dipanaskan. Kurangkan bilangan makanan dan mulakan fungsi semula. Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah yang rata.
Fungsi pencairan tidak berfungsi.	Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan yang sedang dimasak, atau perkakas memasak yang tidak patut sedang digunakan.	Letakkan secawan air di dalam bekas selamat-gelombang mikro dan hidupkan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa jika air itu dipanaskan. Kurangkan bilangan makanan dan mulakan fungsi semula. Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah yang rata.

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca	Tindakan
Lampu bahagian dalam adalah malap atau tidak menyala.	Pintu telah dibiarkan terbuka untuk masa yang lama.	Lampu bahagian dalam mungkin dimatikan secara automatik apabila fungsi Eco (Eko) beroperasi. Tutup dan buka semula pintu atau tekan butang **Batal**.
	Lampu bahagian dalam diliputi oleh benda asing.	Bersihkan bahagian dalam ketuhar dan periksa semula.
Bunyi bip akan berlaku semasa memasak.	Jika fungsi Masak Auto digunakan, bunyi bip ini bermaksud ini adalah masanya untuk membalikkan makanan semasa pencairan.	Selepas membalikkan makanan, tekan butang **Mula** sekali lagi untuk memulakan semula operasi.
Ketuhar tidak rata.	Ketuhar dipasang pada permukaan yang tidak rata.	Pastikan ketuhar dipasang pada permukaan yang stabil dan rata.
Terdapat percikan semasa memasak.	Bekas besi digunakan semasa fungsi ketuhar/pencairan.	Jangan gunakan bekas besi.
Apabila kuasa disambungkan, ketuhar mula berfungsi dengan serta-merta.	Pintu tidak ditutup dengan betul.	Tutup pintu dan periksa lagi.
Terdapat elektrik yang dijana daripada ketuhar.	Kuasa atau soket kuasa tidak dipasang dengan betul.	Pastikan kuasa dan soket kuasa dipasang dengan betul.
Terdapat titisan air.	Mungkin terdapat air atau wap di dalam sesetengah kes bergantung pada makanan. Ini bukan kerosakan ketuhar.	Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lap menggunakan tuala kering.
Terdapat wap melalui retak di pintu.	Mungkin terdapat air atau wap di dalam sesetengah kes bergantung pada makanan. Ini bukan kerosakan ketuhar.	Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lap menggunakan tuala kering.
Terdapat air tersisa di dalam ketuhar.	Mungkin terdapat air atau wap di dalam sesetengah kes bergantung pada makanan. Ini bukan kerosakan ketuhar.	Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lap menggunakan tuala kering.
Kecerahan di dalam ketuhar berubah-ubah.	Perubahan kecerahan bergantung pada perubahan output kuasa mengikut fungsi.	Perubahan output kuasa semasa memasak adalah bukan kerosakan. Ini bukan kerosakan ketuhar.
Proses memasak telah selesai, tetapi kipas pendingin masih berfungsi.	Untuk mengudarakan ketuhar, kipas pendingin akan terus hidup untuk sekitar 3 minit selepas proses memasak selesai.	Ini bukan kerosakan ketuhar.

Masalah	Punca	Tindakan
Tekan butang **+30saat** untuk mengendalikan ketuhar.	Ini berlaku semasa ketuhar tidak beroperasi.	Ketuhar gelombang mikro direka untuk beroperasi dengan menekan butang **+30saat** semasa ia tidak beroperasi.
Piring putar		
Semasa berputar, piring putar keluar dari tempatnya atau berhenti berpusing.	Tiada gelang pengguling, atau gelang pengguling tidak dipasang dengan betul.	Pasang gelang pengguling dan kemudian cuba lagi.
Pinggan putar menyeret apabila berpusing.	Gelang pengguling tidak dipasang dengan betul, terdapat terlalu banyak makanan, atau bekas adalah terlalu besar dan menyentuh bahagian dalam ketuhar.	Laraskan jumlah makanan dan jangan menggunakan bekas yang terlalu besar.
Pinggan putar bergegar semasa berpusing dan ia berbunyi.	Sisa makanan tersangkut di bawah ketuhar.	Alihkan sebaran sisa makanan yang tersangkut di bawah ketuhar.
Gril		
Asap keluar semasa pengendalian.	Semasa pengendalian awal, asap mungkin keluar daripada elemen pemanasan apabila anda menggunakan ketuhar buat kali pertama.	Ini bukan kerosakan, dan jika anda menggunakan ketuhar 2-3 kali, ia sepatutnya berhenti.
	Makanan berada di elemen pemanasan.	Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian alihkan makanan daripada elemen pemanasan.
	Makanan terlalu rapat dengan gril.	Letakkan makanan pada jarak yang bersesuaian semasa memasak.
	Makanan tidak disediakan dan/ atau disusun dengan betul.	Pastikan makanan disediakan dan disusun dengan betul.

Penyelesaian masalah

Masalah	Punca	Tindakan
Ketuhar		
Ketuhar tidak memanas.	Pintu terbuka.	Tutup pintu dan cuba lagi.
Asap keluar semasa prapemanasan.	Semasa pengendalian awal, asap mungkin keluar daripada elemen pemanasan apabila anda menggunakan ketuhar buat kali pertama.	Ini bukan kerosakan, dan jika anda menggunakan ketuhar 2-3 kali, ia sepatutnya berhenti.
	Makanan berada di elemen pemanasan.	Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian alihkan makanan daripada elemen pemanasan.
Terdapat bau plastik atau terbakar semasa menggunakan ketuhar.	Plastik atau perkakas memasak yang bukan tahan-haba sedang digunakan.	Gunakan perkakas memasak kaca yang sesuai dengan suhu tinggi.
Terdapat bau busuk daripada bahagian dalam ketuhar.	Sisa makanan atau plastik telah mencair atau tersangkut di bahagian dalam.	Gunakan fungsi pengukus dan kemudian lap menggunakan tuala kering. Anda boleh meletakkan sepotong lemon di dalam dan hidupkan ketuhar untuk menghilangkan bau dengan cepat.
Ketuhar tidak memasak dengan betul.	Pintu ketuhar dibuka dengan kerap semasa memasak.	Jangan membuka pintu dengan kerap melainkan anda sedang memasak sesuatu yang perlu dibalikkan. Jika anda membuka pintu dengan kerap, suhu dalaman akan direndahkan dan ini mungkin mengganggu hasil masakan anda.
	Kawalan ketuhar tidak dilaraskan dengan betul.	Laraskan kawalan ketuhar dengan betul dan cuba lagi.
	Gril dan aksesori lain tidak dimasukkan dengan betul.	Masukkan aksesori dengan betul.
	Jenis dan saiz perkakas memasak yang salah digunakan.	Laraskan semula kawalan ketuhar atau gunakan perkakas memasak bersesuaian dengan bahagian bawah yang rata.

Masalah	Punca	Tindakan
Stim		
Saya boleh mendengar air mendidih semasa memasak Wap	Air dipanaskan menggunakan pemanas stim.	Ini bukan kerosakan ketuhar.
Terdapat bunyi luar biasa semasa saya menghentikan memasak Wap.	Air sedang dialihkan daripada dalam pemanas stim selepas memaska Wap selesai.	Ini bukan kerosakan ketuhar.
Stim tidak keluar.	Tangki bekalan air tidak dipasang.	Pastikan tangki bekalan air dipasang dengan betul.
	Tiada air di dalam tangki bekalan air.	Isikan tangki dengan air dan cuba lagi.

Kod maklumat

Kod maklumat	Punca	Tindakan
C-d0	Butang kawalan ditekan melebihi 10 saat	Bersihkan kekunci dan periksa jika terdapat air pada permukaan di sekitar kekunci. Jika ia berlaku lagi, matikan ketuhar gelombang mikro selama 30 saat dan cuba seting kembali. Jika ia muncul sekali lagi, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

NOTA

Jika penyelesaian yang dicadangkan tidak menyelesaikan masalah, hubungi Pusat Khidmat Pelanggan SAMSUNG setempat anda.

Spesifikasi teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa.
Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

Model	MG28J5255**
Sumber kuasa	240 V ~ 50 Hz AC
Penggunaan kuasa Kuasa maksimum Gelombang mikro Gril (elemen pemanas)	 3050 W 1400 W 1650 W
Kuasa output	100 W / 900 W – 6 aras (IEC-705)
Frekuensi pengendalian	2450 MHz
Dimensi (L x T x D) Bahagian luar Rongga ketuhar	 517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Isi padu	28 liter
Berat Bersih	 Kira-kira 15.0 kg

Memo

使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。

问题或意见

国家或地区	请拨打电话	或访问我们的网站
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/at/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04322G-00

微波炉

用户手册

MG28J5255**



目录

本用户手册的使用方法

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

本用户手册中使用了下列符号：

警告

危险或不安全的做法，可能导致**严重的人身伤害或死亡。**

警示

危险或不安全的做法，可能导致**较轻微的人身伤害或财产损失。**

注意

帮助用户操作产品的实用技巧、建议或信息。

安全说明

重要的安全指示

请认真阅读并留作以后参考。

确保严格遵守这些安全注意事项。

在使用设备前，确保遵守下列说明。

仅限微波功能

警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，因为这样可能会发生爆炸。

本设备专为家庭使用而设计，不适用于诸如以下场合：

- 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房区；
- 农舍；
- 由酒店、汽车旅馆和其他居住环境内的客户使用的情况；
- 住宿加早餐的快捷酒店环境。

警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。

安全说明

警告：年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。
不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。

只能使用适合在微波炉中使用的器皿。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，因为可能会起火。

此设备专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。

如出现冒烟，请先关闭设备，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

警告：对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。

警告：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。

如果没有保持设备清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

设备不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

不要用水喷射清洗本设备。

本设备应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触内腔和控制面板为宜。

在新设备首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。

如果设备产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

微波炉必须放在离插座较近的地方。

微波炉只应放在台面（独立式）上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。

安全说明

仅限烤箱功能 - 可选

警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热元件。

警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉。

不要使用蒸汽清洁器清洁。

警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，因为这些东西会刮伤玻璃表面，并可能导致玻璃粉碎。

警告：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。

应注意避免碰触加热元件。

除非有家长严密监护，否则未满 8 岁的儿童应远离设备。

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

本设备工作时可接触到的表面的温度可能会较高。

设备使用期间门或外表面可能会变热。

严禁未满 8 岁的儿童靠近本设备及其电源线。

本设备不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。

常规安全

⚠ 警告

只有合格人员才能改装或修理本设备。

请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。

为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。

请勿将设备安装在加热器和易燃物品附近；请勿将设备安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；
请勿将设备直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；
放置设备的表面务必保持水平。

本设备必须按照地方和国家规定正确接地。

清除电源插头端子上的所有异物（如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。

请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。

如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。

请勿用湿手触摸电源插头。

在设备正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭设备。

请勿将手指或异物插入设备，如果有任何异物（例如水）已经进入设备，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。

请勿对设备施加过大的压力或撞击。

请勿将设备放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。

请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁设备。

确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。

请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。

请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或设备背后的夹缝中。

请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。
如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。

请勿向设备上倒水或直接喷水。

请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。

请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。

请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。

安全说明

在打开或关闭微波炉门时应该让儿童远离，因为他们可能会撞到上面或被门缝夹到手指。

警告：对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；
要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。
如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。

如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施：

- 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。
- 用清洁、干燥的布包扎。
- 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。

烹调结束后请不要将瓷盘或烤架立即放入水中，因为这可能会导致瓷盘或烤架破裂或损坏。

请不要将微波炉用于高温油炸，因为无法控制油温。这可能会导致热油突然沸腾溢出。

⚠ 警示

只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。

从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。

原因：会产生电弧或火花而损坏设备。

请勿用微波炉烘干报纸或衣服。

少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。

请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。

不要在通风口上盖布或纸。从微波炉排出的热气会将其点燃。微波炉可能会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。

在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。

为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。

在打开微波炉门时与设备保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。

不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。

安装设备时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）

在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。

安全说明

避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

A. 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用设备，不要将任何东西插入安全门锁孔。

B. 不要在设备门和前表面面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。
使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。

C. 如果设备损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。
尤其重要的是保证设备能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：

1) 门（弯曲变形）

2) 门铰链（损坏或松动）

3) 门封条和密封面

D. 设备不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

A. 微波炉门、拉手、外部面板或控制面板凹痕、划伤或损坏。

B. 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。

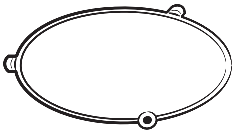
- 请按照本手册所描述的既定用途使用设备。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的设备的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持设备清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

安装

配件

根据您所购买的型号，提供用于不同用途的一些附件。

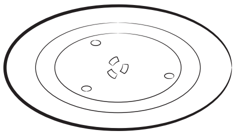
01



01 转盘支撑环，放在微波炉的中央。

目的： 转盘支撑环支持转盘。

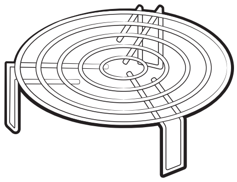
02



02 转盘，放在转盘支撑环上，
中央需安装在转盘转轴上。

目的： 转盘作为主要烹调平台，可以很容易取下来清洗。

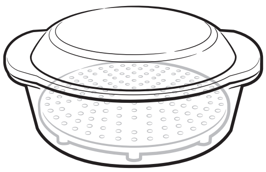
03



03 烤支架，放在转盘上。

目的： 金属支架可在烤和组合烹调中使用。

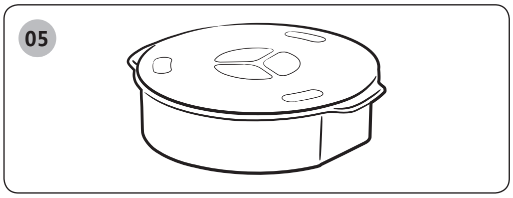
04



04 玻璃蒸锅 请参阅第 36 页。

目的： 当使用健康蒸煮功能时，使用玻璃蒸锅。

安装



05 餐盘加热碗 请参阅第 39-42 页。

目的： 当在加热模式下使用餐盘加热功能时，使用餐盘加热碗。

☛ **重要指示**

请勿在没有转盘支撑环和转盘时使用微波炉。

☛ **重要指示**

请勿以**烤**和**组合**模式来使用玻璃蒸锅。

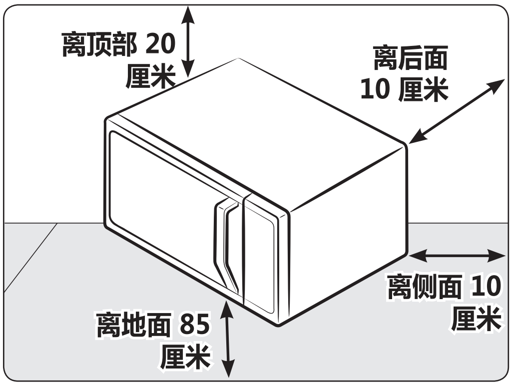
使用模式	微波	烤 / 组合
玻璃蒸锅	O	X

☛ **重要指示**

请勿在**微波**、**烤**和**组合**模式下使用餐盘加热碗。只能在加热模式下使用餐盘加热功能。

使用模式	加热模式	微波 / 烤 / 组合
餐盘加热碗	O	X

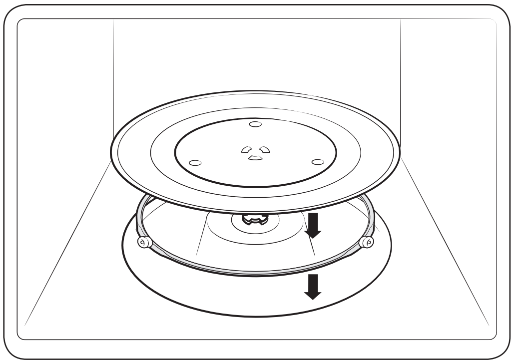
安装位置



- 选择一个离地面约 85 厘米的平稳表面。该表面必须能够支撑微波炉的重量。
- 确保房间通风良好，至少离开后面和两侧墙壁 10 厘米，离顶部 20 厘米内无障碍物。
- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如其他微波炉或电暖炉附近。
- 确保符合此微波炉的电源规格。如有必要只能使用经过认可的延长线。
- 在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

安装

转盘



去除微波炉内的所有包装材料。
安装转盘支撑环和转盘。
检查转盘是否能自由转动。

维护

清洁

经常清洁微波炉以防内侧或上方聚积污物。
另外还请特别注意门、门密封条、转盘和转盘支撑环等处（仅限适用的型号）。
如果门不能顺畅地打开或关闭，请首先检查门密封条上是否聚积了污物。
使用沾有肥皂水的软布清洁微波炉内外两侧。然后用清水擦净并晾干。

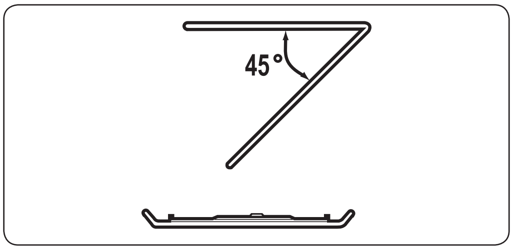
去除微波炉内的顽固污渍和难闻异味

1. 清空微波炉，在转盘中央放一杯稀释的柠檬汁。

2. 以最大功率给微波炉加热 10 分钟。

3. 完成加热后，请让微波炉冷却下来。然后，打开门，清洁烹调室。

清洁采用旋转式加热器的型号的内侧



要清洁烹调室的上部区域，请将顶部加热元件向下倾斜 45° 角，如图所示。这可便于清洁上部区域。完成清洁后，请将顶部加热元件恢复原位。

维护

⚠ 警示

- 保持门和门密封条清洁，并确保门能够顺畅打开和关闭。否则，可能会缩短微波炉的使用寿命。
- 小心不要将水溅到通风孔内。
- 请不要使用任何研磨性物质或化学物质进行清洁。
- 在每次使用完微波炉后，待设备冷却下来，使用温和的洗涤剂来清洁烹调室。

更换零部件（维修）

⚠ 警告

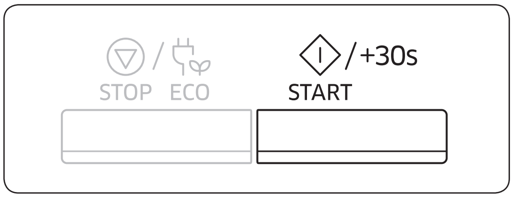
本微波炉内部没有用户可自行拆卸的零部件。
请不要试图自行更换零部件或维修微波炉。

- 如果微波炉的铰链、密封件和/或门出现问题，请联系专业技术人员或当地三星服务中心以寻求技术帮助。
- 如果您要更换灯泡，请联系当地的三星服务中心。不要自行更换。
- 如果您遇到微波炉外壳出现问题，请首先从电源上拔下电源线，然后联系当地的三星服务中心。

针对长时间不使用情况的维护

- 如果您将很长一段时间都不会使用微波炉，请拔掉电源线并将微波炉搬到一个干燥无尘的位置。聚积在微波炉内的灰尘和湿气可能会影响设备性能。

快速查找指南



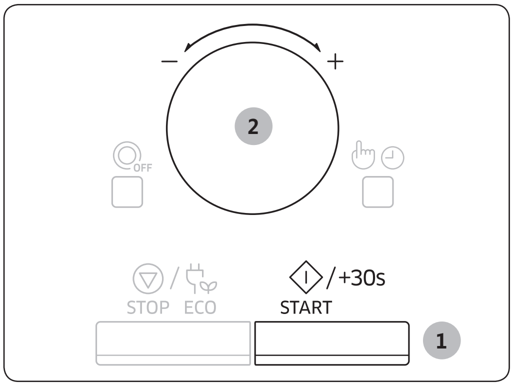
要烹调某种食物。

将食物放入微波炉。

按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 烹调开始。当烹调结束时。

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。



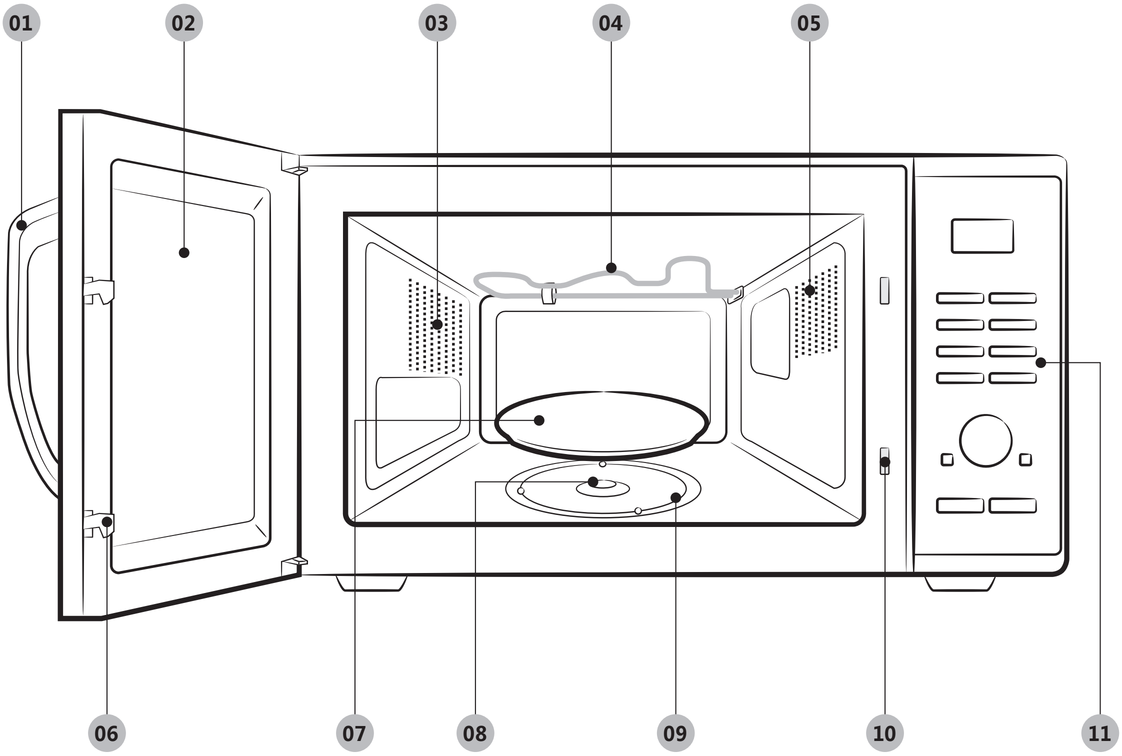
要额外增加 30 秒烹调时间。

1. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮一次或多次，每按一次增加 30 秒。

2. 通过旋转**刻度盘旋钮**，可以设置所需的时间。

微波炉功能

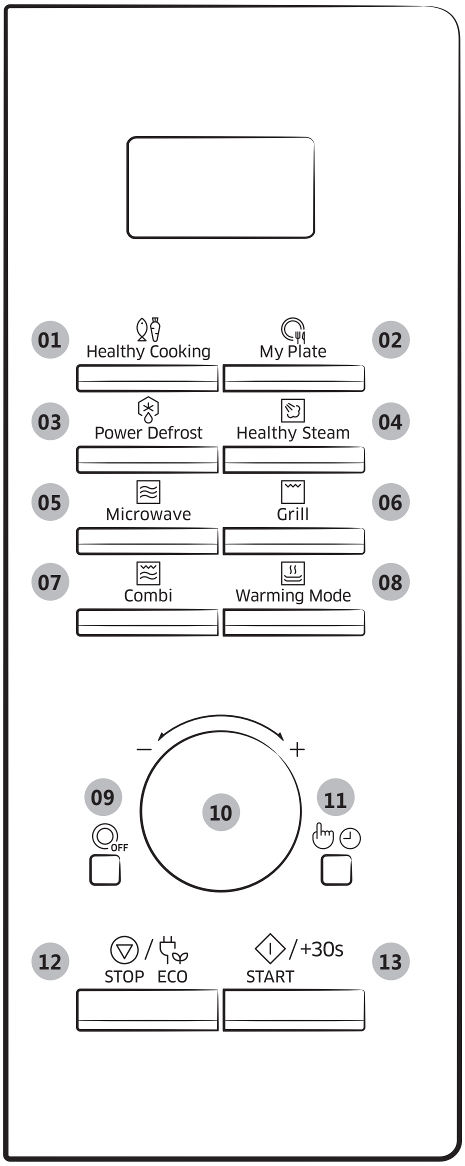
微波炉构造



01	门把手	**05**	照明灯	**09**	转盘支撑环
02	门	**06**	门锁扣	**10**	安全锁孔
03	通风孔	**07**	转盘	**11**	控制面板
04	加热器	**08**	转轴		

微波炉功能

控制面板



01 Healthy Cooking (健康烹调) 按钮

02 My Plate (我的餐盘) 按钮

03 Power Defrost (强力解冻) 按钮

04 Healthy Steam (健康蒸煮) 按钮

05 Microwave (微波) 按钮

06 Grill (烤) 按钮

07 Combi (组合) 按钮

08 Warming Mode (加热模式) 按钮

09 转盘开/关按钮

10 刻度盘旋钮 (重量/份量/时间)

11 选择/时钟按钮

12 Stop/Eco (停止/环保) 按钮

13 Start/+30s (开始/+30秒) 按钮

微波炉使用方法

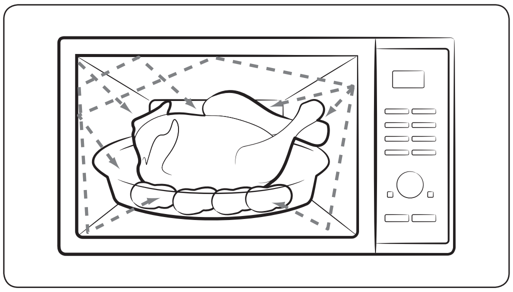
微波炉的工作原理

微波是高频电磁波；释放的能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成或颜色。

您可以使用微波炉来：

- 解冻
- 加热
- 烹调

烹调原则。



1. 由磁电管产生的微波在内壁表面反射，当食物在转盘上转动时，均匀地分布在上面。于是，食物就被均匀地烹调。
2. 微波被食物吸收，最多可达到大约 1 英寸（2.5 厘米）的深度。烹调随着热量在食物内的渗透继续进行。
3. 烹调时间根据使用的容器和食物的性质而有所不同：
   - 数量和密度
   - 含水率
   - 初始温度（是否冷冻）

重要指示

当食物中心被渗入的热量烹调时，即使您将食物拿出微波炉，烹调还会继续。因此，必须遵照烹调方法和本手册中指定的待机时间，以确保：

- 食物均匀烹调，直到食物中心。
- 整个食物内温度一致。

微波炉使用方法

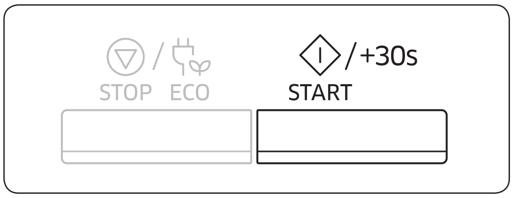
检查微波炉是否工作正常

利用下面的简单步骤，您可以检查微波炉是否一直工作正常。
如果您有疑问，请参阅第 60-65 页上标题为“疑难解答”的部分。

注意

微波炉的插头必须插入合适的电源插座。转盘必须放在微波炉中正确的位置。如果使用了除最大值 (100 % - 900 W) 之外的功率级别，需要更长的时间才能使水沸腾。

拉动门右侧的把手，打开微波炉门。
将一杯水放在转盘上。关上微波炉门。



按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，将时间设置为 4 或 5 分钟，可以按适当次数的 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 微波炉对水进行加热，
时间持续 4 或 5 分钟。
水会沸腾起来。

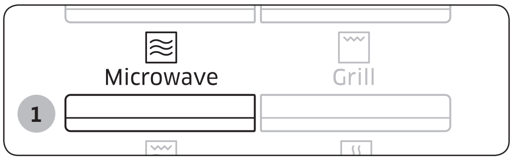
烹调/加热

以下步骤说明如何烹调或加热食物。

☛ 重要指示

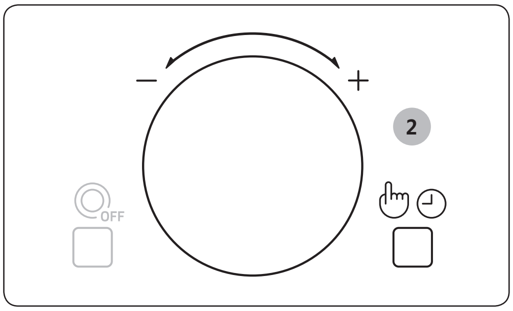
请务必在离开微波炉前检查烹调设置。

打开微波炉门。将食物放在转盘的中央。
关上微波炉门。切勿在微波炉空着时开启机器。

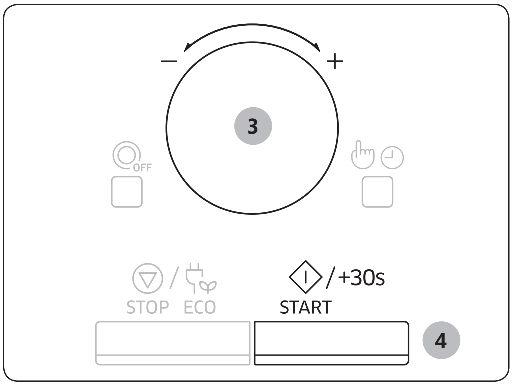


1. 按 **Microwave (微波)** 按钮。

结果： 900 W（最大烹调功率）
指示会显示在显示屏上：
≋ （微波模式）



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择适当的功率级别。（请参考功率级别表。）
然后按**选择/时钟**按钮。



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。

结果： 显示烹调时间。

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 微波炉灯亮起，转盘开始旋转。
烹调开始，当烹调结束时：

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

微波炉使用方法

设置时间

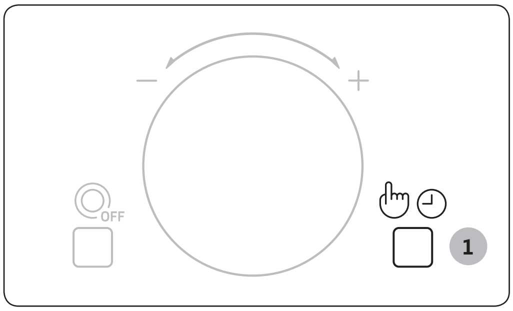
当接通电源时，“88:88”和“12:00”会依次自动显示在显示屏内。

请设置当前时间。可以使用 12 小时或 24 小时两种形式显示时间。在以下情况，您必须设置时钟：

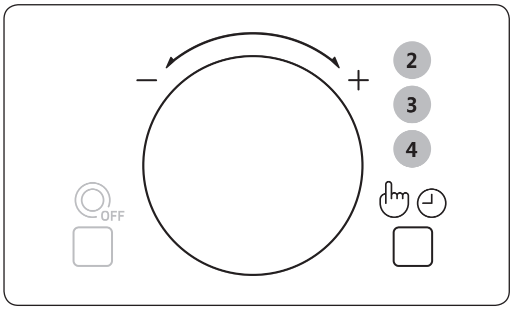
- 在您第一次安装微波炉时
- 电源故障后

注意

进行夏令时和冬令时转换时不要忘记重新设置时间。



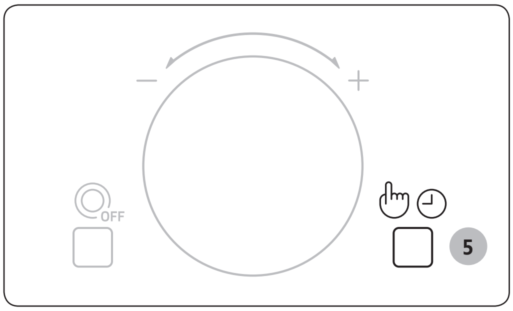
1. 按**选择/时钟**按钮。



2. 可通过旋转**刻度盘旋钮**设置 24 小时或 12 小时两种表示法。然后按**选择/时钟**按钮。

3. 旋转**刻度盘旋钮**来设置小时。
然后按**选择/时钟**按钮。

4. 旋转**刻度盘旋钮**来设置分钟。



5. 显示正确的时间后，按**选择/时钟**按钮来启动时钟。

结果： 只要不使用微波炉，就显示时间。

功率级别和时间变化

利用功率级别功能，您可以根据食物的类型和数量调整释放的热量，从而改变烹调或加热食物所需的时间。有六个功率级别供您选择。

功率级别	百分比	输出
高	100 %	900 W
中高	67 %	600 W
中	50 %	450 W
中低	33 %	300 W
解冻	20 %	180 W
低	11 %	100 W

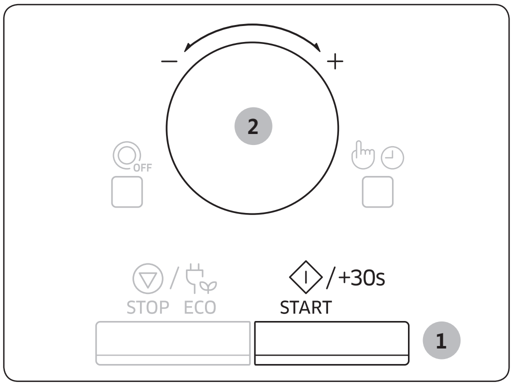
烹调方法和本手册中指定的烹调时间与指示的特定功率级别相对应。

如果您选择...	则烹调时间必须...
高功率级别 低功率级别	减少 增加

调整烹调时间

您可以按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮增加烹调时间，每按一次将增加 30 秒。

- 在任何时候打开门来检查烹调的程度
- 增加剩余烹调时间



方法 1.

要增加食物的烹调时间，按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮，每按一次就增加 30 秒烹调时间。

- 例如：要增加三分钟，按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮六次。

方法 2.

仅旋转**刻度盘旋纽**就可以调节烹调时间。

- 要增加烹调时间，请向右旋转；
  要减少烹调时间，请向左旋转。

微波炉使用方法

停止烹调

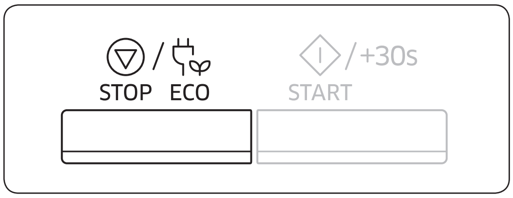
任何时候您都可以停止烹调，以便：

• 检查食物
• 将食物翻面或搅拌食物
• 将食物放置一会

要停止烹调...	执行的操作...
临时停止	临时停止：打开微波炉门或按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮一次。 **结果：** 烹调停止。 要继续烹调，再次关上门并按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。
完全停止	完全停止：按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。 **结果：** 烹调停止。 如果要取消烹调设置，请再次按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。

设置节能模式

本微波炉具有节能模式。



• 按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。
  结果： 关闭显示屏。

• 若要退出节能模式，请打开微波炉门或按 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮，然后显示屏上会显示当前时间。微波炉可供使用。

注意

自动节能功能
如果您在设备设定过程中或者暂停条件下未选择任何功能，将取消该功能且时钟将在 25 分钟后显示。
微波炉灯将在炉门保持打开 5 分钟后关闭。

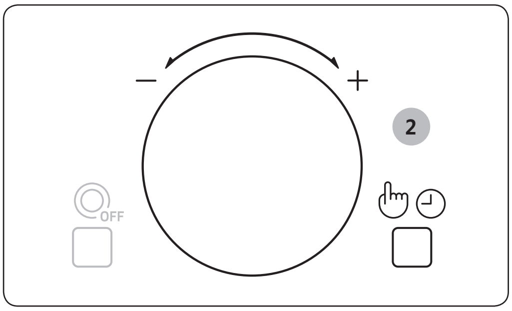
使用健康烹调功能

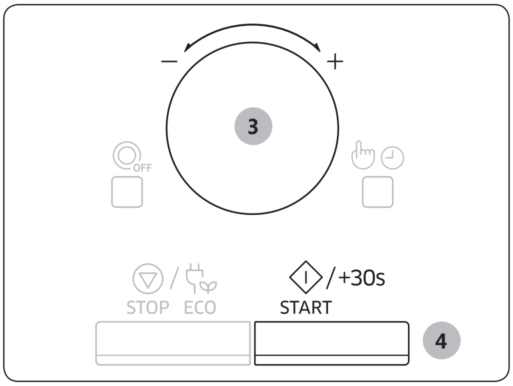
健康烹调功能具有 15 种预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来调整食物份量。

☛ 重要指示

只能使用微波安全的容器。







首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。

1. 按 **Healthy Cooking (健康烹调)** 按钮。

2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择蔬菜和谷物或家禽和鱼。然后按**选择/时钟**按钮。
1 - 蔬菜和谷物
2 - 家禽和鱼

3. 通过旋转**刻度盘旋钮**选择烹调食物的类型。（请参见侧面的表。）

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。
1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

微波炉使用方法

下表列出了有关 15 种预先编程烹调选项的份量和相应的说明。包括蔬菜和谷物以及家禽和鱼。

☛ 重要指示

取出食物时要戴微波炉手套。

1. 蔬菜和谷物

代码/食物	份量	说明
1-1 四季豆	250 克	清洗四季豆。将它们均匀地放到玻璃碗中加盖烹调。 如果烹调 250 克，加 30 毫升水（1 大汤匙）。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 放置 1-2 分钟。
1-2 菠菜	150 克	清洗菠菜。放到带盖的玻璃碗中。不要加水。 将碗放在转盘的中央。盖着盖子烹调。烹调后搅拌。 放置 1-2 分钟。
1-3 玉米棒	500 克 （2 片）	冲洗并清洁玉米棒，然后放到一个椭圆形玻璃盘中。 盖上微波保鲜膜并刺破保鲜膜。放置 1-2 分钟。
1-4 糙米（煮成半熟的）	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。 放置 5-10 分钟。
1-5 全麦通心粉	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加 1 升沸水，一小撮盐，并充分搅拌。不盖盖子烹调。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，之后彻底排干水。 放置 1 分钟。
1-6 藜麦	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。 放置 1-3 分钟。
1-7 碎小麦	250 克	使用较大的带盖玻璃微波炉用器皿。 加入双倍的冷水（500 毫升）。 盖着盖子烹调。在放置前进行搅拌，加盐和调味香草。 放置 2-5 分钟。

（续）

代码/食物	份量	说明
1-8 焗烤蔬菜	500 克	将蔬菜（例如预先烹调过的土豆片、胡瓜片和西红柿以及酱汁放在大小合适的耐热玻璃盘中。）加入搓碎的干酪。 将碟子放在支架上。放置 2-3 分钟。
1-9 烤西红柿	400 克	冲洗并清洁西红柿，切成两半并放到微波炉用烤盘中。 加入搓碎的干酪。将盘子放到支架上。放置 1-2 分钟。

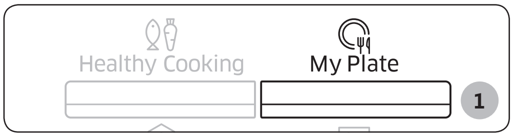
2. 家禽和鱼

代码/食物	份量	说明
2-1 火鸡胸	300 克 （2 片）	冲洗鸡块，然后放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。 将碟子放在转盘上。放置 2 分钟。
2-2 新鲜鱼片	300 克 （2 片）	冲洗鱼片，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。 盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 1-2 分钟。
2-3 鲜对虾	250 克	冲洗对虾，然后放在瓷盘上，加入 1 大汤匙柠檬汁。 盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 1-2 分钟。
2-4 鲜鳟鱼	400 克 （1-2 条鱼）	将 1-2 条新鲜的整鱼放入耐热盘中。 加入一小撮盐、1 大汤匙柠檬汁以及调味香草。 盖上微波保鲜膜。刺破保鲜膜。将碟子放在转盘上。 放置 2 分钟。
2-5 烤鱼	400 克 （2 条鱼）	给整条鱼（鲑鱼或乌颊鱼）的鱼皮刷油，加入香草和调味品。 将鱼头尾相接地并排放在高支架上。 微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。放置 3 分钟。
2-6 烤鲑鱼排	300 克 （2 块鱼排）	将鱼排均匀地放在高支架上。微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。 放置 2 分钟。

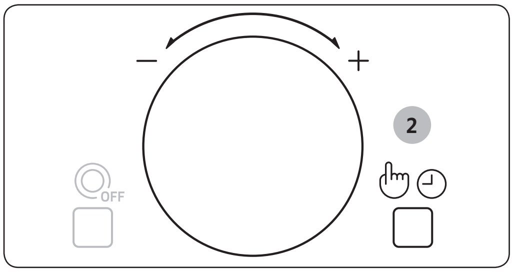
微波炉使用方法

使用我的餐盘功能

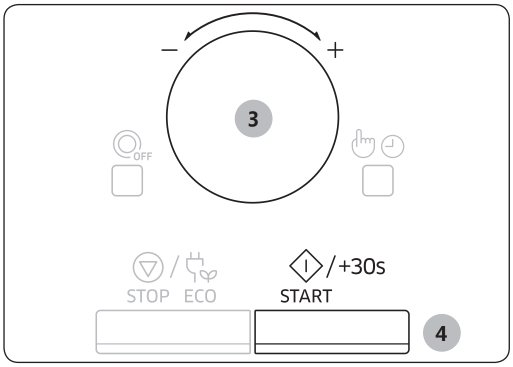
我的餐盘功能有两档预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来调整食物份量。首先，把食物放在转盘的中央，然后关上微波炉门。



1. 按 **My Plate (我的餐盘)** 按钮。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**选择烹调食物的类型。
然后按**选择/时钟**按钮。



3. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

下表列出了**我的餐盘**自动加热的程序、份量和相应的说明。这些程序只能在微波模式下运行。

代码/食物	份量	说明
1 冷藏现成饭菜	300-350 克 400-450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。 放置 2-3 分钟。
2 冷藏素菜	300-350 克 400-450 克	将饭菜放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含两种食物的饭菜（例如带汁的意大利式细面条或带蔬菜的米饭）。 放置 2-3 分钟。

使用强力解冻功能

强力解冻功能可以解冻肉类、家禽、鱼、面包和蛋糕。解冻时间和功率级别将自动设定。
您只需选择程序和重量。

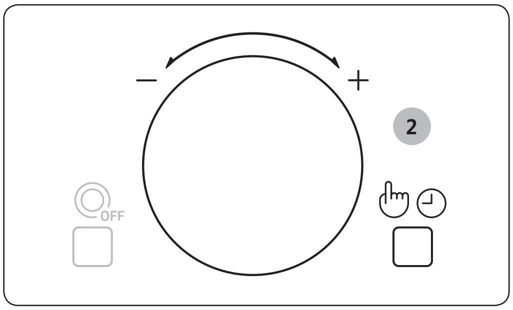
注意

只能使用微波安全容器。

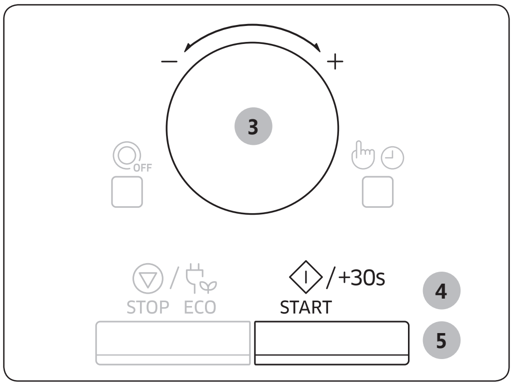
打开微波炉门。
将冷冻食物放在转盘中央的瓷盘上。
关上微波炉门。



1. 按 **Power Defrost (快速解冻)** 按钮。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**选择烹调食物的类型。
然后按**选择/时钟**按钮。



3. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。
（请参见侧面的表。）

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果：

- 解冻开始。
- 解冻进行时微波炉发出蜂鸣声提示您将食物翻过来。

5. 再次按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮完成解冻。

结果：

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

微波炉使用方法

下表列出了各种**强力解冻**程序、份量和相应的说明。
在解冻前去掉所有包装材料。将肉类、家禽、鱼和面包/蛋糕放在玻璃平盘或瓷制平盘上。

代码/食物	份量	说明
1 肉类	200-1500 克	用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。 此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。 放置 20-60 分钟。
2 家禽	200-1500 克	用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。 此程序适用于整只鸡和鸡块。放置 20-60 分钟。
3 鱼	200-1500 克	用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。 此程序适用于整条鱼和鱼片。放置 20-50 分钟。
4 面包/蛋糕	125-1000 克	将面包放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。 如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。 （当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。） 此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。 将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。 它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。 放置 5-20 分钟。

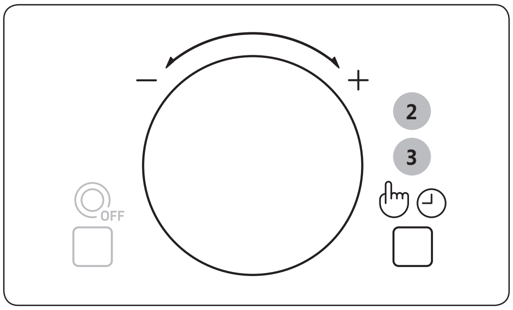
使用健康蒸煮功能

健康蒸煮功能具有 17 种预先编程的烹调时间。您无需设置烹调时间和功率级别。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来调整食物份量。您可以使用玻璃蒸锅进行**健康蒸煮**烹调。

首先，把玻璃蒸锅带食物放在转盘的中央。

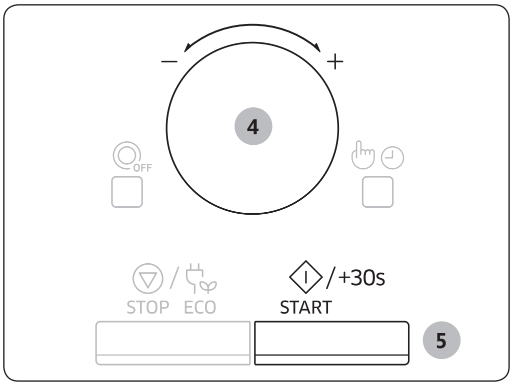


1. 按 **Healthy Steam (健康蒸煮)** 按钮。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择健康式或东方式。
然后按**选择/时钟**按钮。
1 - 健康式
2 - 东方式

3. 通过旋转**刻度盘旋钮**选择烹调食物的类型。
然后按**选择/时钟**按钮。



4. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择食物份量。
（请参见侧面的表。）

5. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

<u>**结果：**</u> 根据所选的预先编程设置烹调食物。

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

☛ **重要指示**

只能使用微波安全的容器。

微波炉使用方法

下表列出了有关 17 种预先编程烹调选项的份量和相应的说明。

☛ **重要指示**

取出食物时要戴微波炉手套。

1. 健康式

代码/食物	份量	说明
1-1 椰菜	250 克 500 克	冲洗并清洁新鲜椰菜，然后准备成掰开的小花。 向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。将椰菜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。 盖上盖子。烹调后，放置 2-3 分钟。
1-2 切成片的胡萝卜	250 克 500 克	冲洗并清洁新鲜胡萝卜。向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将胡萝卜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-3 花椰菜	250 克 500 克	冲洗并清洁新鲜花椰菜，然后准备成掰开的小花。 向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将花椰菜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-4 切成块的南瓜	250 克 500 克	称取新鲜的南瓜，清洗并切成均匀的小块。 向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将南瓜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-5 削皮的土豆	250 克 500 克	冲洗土豆并削皮，然后切成均匀的小块。向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将土豆放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-6 冷冻的蔬菜	250 克 500 克	向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将冷冻的蔬菜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-7 糖渍水果	400 克	将新鲜水果（如苹果、梨、李子、杏、芒果和菠萝）削皮，清洗， 并切成均匀的小块，然后称重。向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将水果放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-8 大米	250 克	将大米放入玻璃蒸锅。加 500 毫升冷水。盖上盖子。 烹调后，放置 5 分钟。

（续）

代码/食物	份量	说明
1-9 蒸牛肉	250 克 500 克	称取切碎的牛肉，制成牛肉丸（每个直径 25 毫米）。 向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。将牛肉放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。 盖上盖子。烹调后，放置 2-3 分钟。
1-10 鲑鱼片	300 克 600 克	冲洗鱼片，然后加入 1 大汤匙柠檬汁。向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将鲑鱼片放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
1-11 鸡胸	300 克 600 克	冲洗鸡胸，在鸡肉表面切浅口。向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将鸡胸放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。

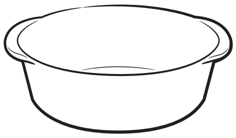
2. 东方式

代码/食物	份量	说明
2-1 鸡片粥	650 克	取 150 克鸡腿肉切成片，加入玉米淀粉在碗中拌匀。 将 400 毫升水和鸡精放入玻璃蒸锅。 将混合好的鸡肉和 100 克粳米放入玻璃蒸锅内。盖上盖子。 烹调后，搅拌，放置 2-3 分钟。
2-2 清蒸鱼	250 克 500 克	冲洗并鳕鱼浸入冷水。洒上 1 茶匙盐和少量胡椒粉。 淋入 1 大汤匙酱油并放入冰箱冷藏 30 分钟。 向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将 4 个鱼片放在蒸盘上摆成一层，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-3 蒸饺	300 克	向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 将冷冻的饺子放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-4 绿叶蔬菜	125 克 250 克	向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 冲洗绿叶蔬菜将蔬菜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。
2-5 蒸鸡蛋	350 克	向玻璃蒸锅内放入 3 个鸡蛋、250 毫升水、鸡精、少许盐和 10 毫升油。 用勺子缓慢搅拌均匀。盖上盖子。烹调后，放置 2-3 分钟。
2-6 蒸对虾	300 克	向玻璃蒸锅内加入 100 毫升水。 冲洗鲜对虾将蔬菜放在蒸盘上，然后放入玻璃蒸锅。盖上盖子。 烹调后，放置 2-3 分钟。

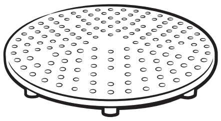
微波炉使用方法

玻璃蒸锅烹调指南

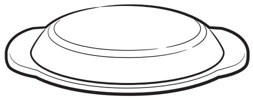
玻璃蒸锅是根据蒸汽烹调原理设计而成的，可以在三星微波炉中快速而健康地烹调食物。
本附件适用于在很短时间内烹调大米、面食、蔬菜等，同时保留了它们的营养价值。
微波玻璃蒸锅套件由 3 部分组成：



蒸碗



硅钢蒸盘



盖子

所有部件的耐温范围为 -20 °C 至 200 °C。

适合冷冻存储。还可以单独或合在一起使用。

使用条件：

重要指示

请不要用于：

- 当玻璃很烫时，不要用湿毛巾擦拭或放在很潮湿的表面上。
- 直接放在火焰上。

重要指示

在首次使用前请用肥皂水仔细清洗所有部件。

重要指示

要了解如何自动烹调，请参考“使用健康蒸煮功能”页面上的内容。

重要指示

在取出玻璃蒸锅时要小心，因为把手会变得很烫。确保要戴微波炉手套。

重要指示

在烹调完成时，玻璃蒸锅内充满了蒸汽，这会有导致灼伤的危险。请不要将脸靠近容器，确保戴上微波炉手套后再去揭开盖子。

维护：

重要指示

蒸煮容器可以用洗碗机清洗。

重要指示

手洗时，请使用热水和洗涤剂。请不要使用研磨性的擦垫。

重要指示

某些食物（如西红柿）可以使塑料变色。
这是一种正常现象，并非制造缺陷。

重要指示

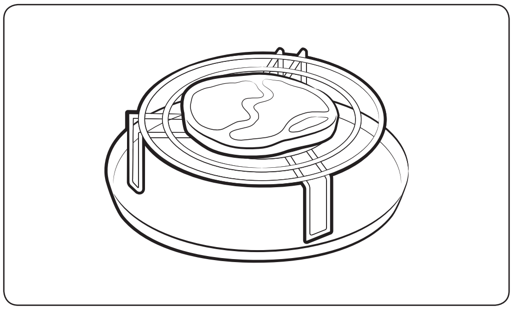
请勿以**烤**和**组合**模式来使用玻璃蒸锅。

使用模式	微波	烤 / 组合
玻璃蒸锅	O	X

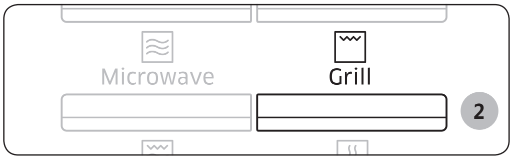
烧烤

利用烤功能，您不必使用微波模式就可以迅速将食物加热并烘焦。

- 请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。
- 如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烤效果。



1. 打开微波炉门，把食物放在支架上，然后关上门。

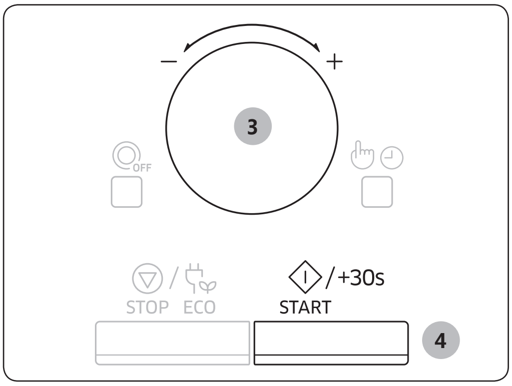


2. 按 **Grill (烤)** 按钮。

结果： 将显示以下指示：

(烤模式)

- 您不能设置烤的温度。



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烧烤时间。

- 最长烧烤时间为 60 分钟。

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 开始烤。

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

微波炉使用方法

组合使用微波和烤

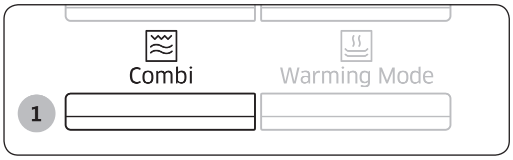
您还可以将微波烹调与烤组合使用，可以迅速烹调食物，同时将食物烘焦。

☛ **重要指示**

请始终使用不损坏微波炉的微波安全餐具。
玻璃盘和瓷盘是理想的餐具，因为它们使微波能均匀地穿透食物。

☛ **重要指示**

请在接触微波炉中的容器时一直使用微波炉手套，因为容器会非常热。如果使用高支架，可以获得更好的烹调和烧烤效果。
打开微波炉门。
将食物放在最适合要烹调的食物类型的支架上。
将支架放在转盘上。关上微波炉门。

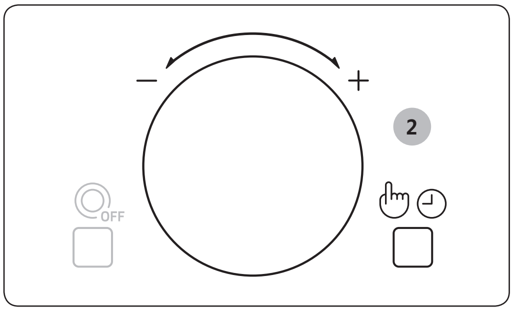


1. 按 **Combi (组合)** 按钮。

<u>**结果：**</u> 将显示以下指示：

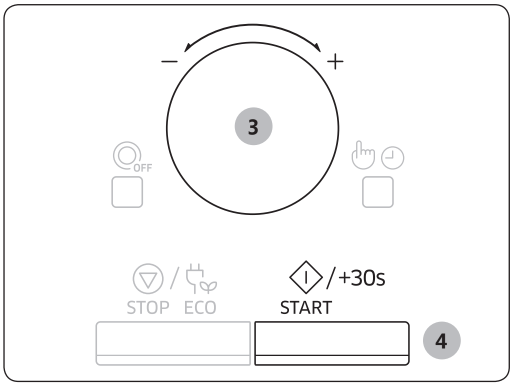
（微波和烤组合模式）

600 W （输出功率）



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择适当的功率级别。（600 W、450 W、300 W）。
然后按**选择/时钟**按钮。

- 您不能设置烤的温度。



3. 旋转**刻度盘旋钮**，设置烹调时间。

- 最长烹调时间为 60 分钟。

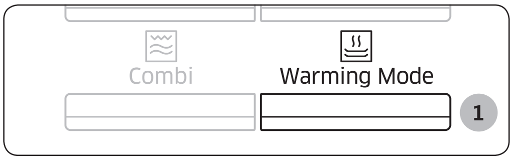
4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

<u>**结果：**</u> 组合烹调开始。

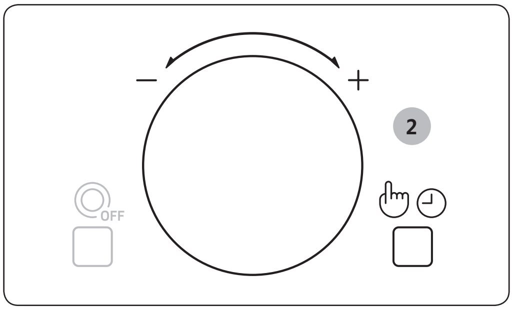
1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

使用加热模式功能

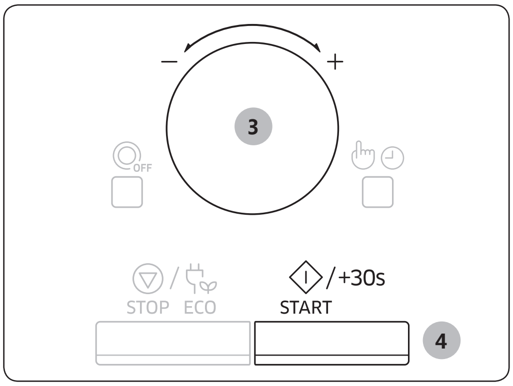
加热模式具有食物加热和餐盘加热预先编程的功能。您无需设置烹调时间和功率级别。



1. 按 **Warming Mode (加热模式)** 按钮。



2. 通过旋转**刻度盘旋钮**选择您要使用保温或餐盘加热方式烹调。然后按**选择/时钟**按钮。
1 - 保温
2 - 餐盘加热



3. 通过旋转**刻度盘旋钮**来选择高热或温热。
1-1 / 2-1 - Hot (高热)
1-2 / 2-2 - Mild (温热)

4. 按 **START/+30s (开始/+30秒)** 按钮。

结果： 根据所选的预先编程设置烹调食物。

1) 微波炉发出 4 次蜂鸣声。
2) 结束提醒讯号将发出 3 次蜂鸣声。（每隔一分钟一次）
3) 显示屏恢复显示时间。

推荐加热模式菜单

Hot (高热) (1-1 / 2-1)	烤宽面条、汤、焗烤菜、砂锅菜、比萨、牛排（全熟）、咸肉、鱼肉、无水蛋糕
Mild (温热) (1-2 / 2-2)	馅饼、面包、鸡蛋、牛排（三分熟或四分熟）

微波炉使用方法

1.保温

保温功能可在食用之前保持食物较热。
使用此功能可以在准备食用之前保持食物温热。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来选择保温的温度是高热或温热。（请参考前一页上的说明。）
1-1. Hot (高热)
1-2. Mild (温热)

请按照以下方式使用保温功能：

- 将食物放在转盘的中央。
- 使用保温功能。

☛ **重要指示**

不要使用此功能加热冷的食物。
此程序专门用于保温刚烹调好的食物。

☛ **重要指示**

不建议长时间保温食物（超过 1 小时），因为在保温时会继续加热。温热食物更容易变质。

☛ **重要指示**

不要用盖子或塑料包装材料盖住。

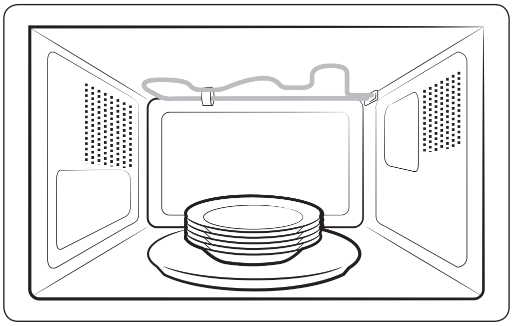
☛ **重要指示**

取出食物时要戴微波炉手套。

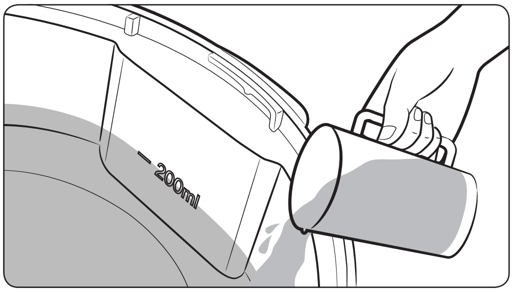
微波炉使用方法

2.餐盘加热

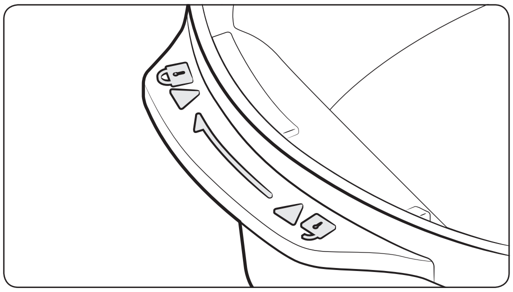
使用餐盘加热功能，您可以吃到美味的热饭菜。
使用此功能可以将餐盘加热到很高的温度或某个适宜的温度。
您可以通过旋转**刻度盘旋钮**来选择加热的温度是高热或温热。
（请参考前一页上的说明。）
2-1. Hot (高热)
2-2. Mild (温热)



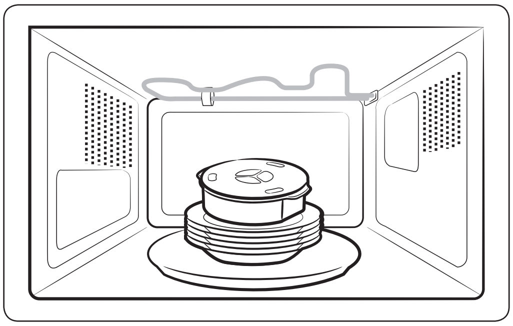
1. 将餐盘放在转盘的中央。
（最大餐盘数：5 个）



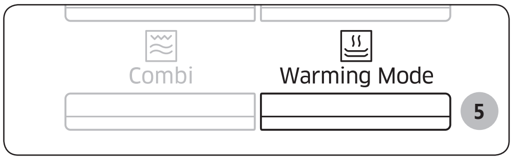
2. 按照餐盘加热碗内侧的刻度线
（水位线）加水。
（刻度线处大约为 200 毫升。）



3. 给餐盘加热碗盖上盖子。
然后将盖子拧到“锁定”图标处。



4. 将餐盘加热碗放到餐盘上。



5. 关上微波炉门。然后运行餐盘加热功能。

微波炉使用方法

微波炉使用方法

☛ **重要指示**

只能使用一般的水，不要使用蒸馏水。

☛ **重要指示**

不要将餐盘加热碗用于烹调。
餐盘加热碗只能在“餐盘加热”模式下使用。

☛ **重要指示**

只能使用微波安全的餐盘。

☛ **重要指示**

使用此功能时必须加水。

☛ **重要指示**

在加热后取出餐盘或餐盘加热碗时，应使用微波炉手套。

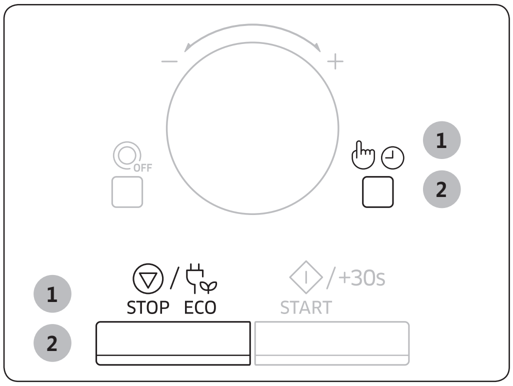
☛ **重要指示**

请勿在**微波**、**烤**和**组合**模式下使用餐盘加热功能，只能在加热模式下使用餐盘加热功能。

使用模式	加热模式	微波 / 烤 / 组合
餐盘加热碗	**O**	**X**

使用儿童安全锁功能

您的微波炉配备有特殊的儿童安全锁程序，该功能可以“锁定”微波炉以确保儿童或任何不熟悉该微波炉的人不会意外对其进行操作。



1. 同时按 **STOP/ECO (停止/环保)** 和**选择/时钟**按钮。
   结果：
   - 微波炉被锁定（无法选择任何功能）。
   - 显示屏显示“L”。

   L

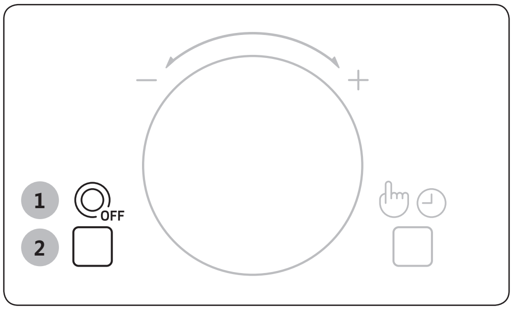
2. 若要取消微波炉的锁定，再次同时按 **STOP/ECO (停止/环保)** 和**选择/时钟**按钮。
   结果： 可以正常使用微波炉。

使用转盘开/关功能

利用**转盘开/关**按钮，您可以使转盘停止旋转，以便使用占据微波炉整个空间的大盘子（只适用于手动烹调模式）。

☛ **重要指示**

在这种情况下，烹调效果不是很令人满意，因为烹调不太均匀。我们建议您在烹调进行到一半时间时用手转动盘子。



⚠ **警告**

切勿在微波炉中没有食物时使转盘旋转。
原因：这样可能导致起火或损坏设备。

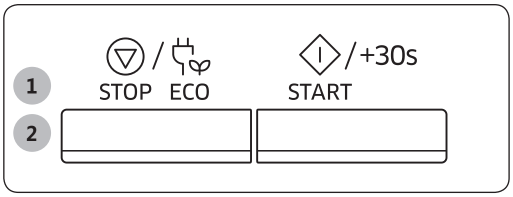
1. 按**转盘开/关**按钮。
   结果： 转盘不再旋转。
2. 要使转盘恢复旋转，再次按**转盘开/关**按钮。
   结果： 转盘继续旋转。

注意

此**转盘开/关**按钮仅在烹调期间可用。

关闭蜂鸣器

您可以随时关闭蜂鸣器。



1. 同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。
   结果： 某个功能运行结束时，微波炉不再发出提示的蜂鸣声。
2. 若要重新打开蜂鸣器，再次同时按 **START/+30s (开始/+30秒)** 和 **STOP/ECO (停止/环保)** 按钮。
   结果： 微波炉正常运行。

餐具指南

在微波炉内烹调食物时，微波必须能够穿透食物，而不被所用的碟子反射或吸收。

因此，必须小心选择餐具。如果餐具上已经标有微波安全字样，您就不用担心了。

下表中列出了各种餐具，并说明它们是否可在微波炉中使用以及应该如何使用。

餐具	微波安全	备注
铝箔	✓✗	可使用少量铝箔以防止食物被过度烹调。 如果铝箔离微波炉壁太近或用量太多可能会产生电弧。
脆皮烤盘	✓	预加热时间不要超过 8 分钟。
瓷器和陶器	✓	除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都适用。
一次性聚酯纸碟	✓	一些冷冻的食物使用此类包装。
速食包装		
• 聚苯乙烯杯	✓	可用于加热食物。但过热时聚苯乙烯可能会熔化。
• 纸袋或报纸	✗	可能会着火。
• 再生纸或金属边包装	✗	可能会产生电弧。
玻璃器具		
• 微波炉和餐桌两用器具	✓	除非镶有金属边，否则可以使用。
• 纯玻璃器具	✓	可用于加热食物或液体。 但在突然加热时易损的玻璃器具可能会破裂。
• 玻璃罐	✓	必须拿掉盖子。只适用于加热。
金属		
• 盘子	✗	可能会产生电弧或着火。
• 冷冻袋捆扎带	✗	
纸		
• 碟、杯、餐巾纸和吸油纸	✓	适用于短时间烹调和加热。也可吸收多余的潮气。
• 再生纸		可能会产生电弧。

（续）

餐具	微波安全	备注
塑料		
• 容器	✓	耐热的热塑性塑料尤为适用。 其他的一些塑料在高温时可能会变形或褪色。 不要使用三聚氰胺塑料。
• 保鲜膜	✓	可用于保持水份。不要接触到食物。 撕开保鲜膜时要小心，蒸汽会逸出。
• 冷冻袋	✓✗	仅可使用耐煮沸或不损坏微波炉的袋子。不能密封。 如有必要，用叉子刺破。
蜡纸或防油纸	✓	可用于保持水份和防止飞溅。

✓ ：推荐 ✓✗ ：小心使用 ✗ ：不安全

烹调指南

微波

微波能量实际上会穿透食物，被食物中的水分、脂肪和糖分吸引并吸收。

微波导致食物中的分子快速移动。
这些分子的快速移动产生了摩擦，所产生的热量便可以烹调食物。

烹调

微波烹调的餐具：

餐具必须允许微波能量穿透它才能发挥最大的效能。微波会被金属（例如不锈钢、铝或铜）
反射，但是它们可以穿透陶器、玻璃和瓷器以及纸和木头。
因此一定不能将食物放在金属容器中烹调。

适合微波烹调的食物：

多种食物适合微波烹调，包括新鲜或冰冻的蔬菜、水果、面食、大米、谷物、豆类、鱼和肉。沙司、蛋羹、汤、发面布丁、果酱和酸辣酱也可以在微波炉中加热。通常来说，微波炉适用于平时在炉架上烹调的任何食物。例如溶化黄油或巧克力（请参见介绍窍门、方法和提示的章节）。

烹调过程中进行覆盖

在烹调过程中对食物进行覆盖是非常重要的，这是因为水分会蒸发成水蒸气，它们在烹调过程中起一些作用。可以通过多种方法对食物进行覆盖：例如使用瓷盘、塑料盖或微波保鲜膜。

放置时间

烹调完成后，将食物放置一段时间是非常必要的，这样可以使食物中温度平均。

冰冻蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。烹调过程中搅拌两次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。放置期间盖上盖子。

食物	份量	功率	时间（分钟）
菠菜	150 克	600 W	5-6
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
椰菜	300 克	600 W	8-9
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
豌豆	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
四季豆	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
多种蔬菜（胡萝卜/豌豆/玉米）	300 克	600 W	7-8
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		
什锦蔬菜（中国口味）	300 克	600 W	7½-8½
	说明 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。放置 2-3 分钟。		

烹调指南

新鲜蔬菜的烹调指南

使用合适的带盖耐热玻璃碗。每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升（2-3 大汤匙）冷水，除非对加水量另有建议，见下表。盖着盖子烹调最短时间 – 见下表。继续烹调直到达到您需要的效果。
烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。烹调后加盐、调味香草或黄油。
待机时间为 3 分钟，在此期间盖上盖子。

提示： 将新鲜蔬菜切成大小均匀的块。块切得越小，烹调速度越快。

食物	份量	功率	时间（分钟）
椰菜	250 克 500 克	900 W	4½-5 7-8
	说明 准备成大小相同的小花。将茎放在中央。放置 3 分钟。		
芽甘蓝	250 克	900 W	6-6½
	说明 加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。放置 3 分钟。		
胡萝卜	250 克	900 W	4½-5
	说明 将胡萝卜切成大小相同的薄片。放置 3 分钟。		
花椰菜	250 克 500 克	900 W	5-5½ 7½-8½
	说明 准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。放置 3 分钟。		
小胡瓜	250 克	900 W	4-4½
	说明 将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。 烹调到小胡瓜稍微软一点即可。放置 3 分钟。		
茄子	250 克	900 W	3½-4
	说明 将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。放置 3 分钟。		
韭葱	250 克	900 W	4-4½
	说明 将韭葱切成片。放置 3 分钟。		

（续）

食物	份量	功率	时间（分钟）
蘑菇	125 克 250 克	900 W	1½-2 2½-3
	说明 准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。 食用前排干水。放置 3 分钟。		
洋葱	250 克	900 W	5-5½
	说明 将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。放置 3 分钟。		
辣椒	250 克	900 W	4½-5
	说明 将辣椒切成小片。放置 3 分钟。		
土豆	250 克 500 克	900 W	4-5 7-8
	说明 对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。放置 3 分钟。		
大头菜	250 克	900 W	5½-6
	说明 将大头菜切成小块。放置 3 分钟。		

烹调指南

米饭和面食的烹调指南

大米： 使用较大的带盖耐热玻璃碗 – 烹调过程中大米的体积会加倍。盖着盖子烹调。
烹调结束后，在放置前进行搅拌，加盐或加调味香草和黄油。
备注：烹调结束后，大米可能并未吸收所有的水。

面食： 使用较大的耐热玻璃碗。加沸水，一小撮盐并充分搅拌。不盖盖子烹调。
烹调过程中及烹调后不时地搅拌一下。放置过程中盖上盖子，之后彻底排干水。

食物	份量	功率	时间（分钟）
大米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	15-16 17½-18½
	说明 加 500 毫升冷水（250 克）。加 750 毫升冷水（375 克）。 放置 5 分钟。		
糙米（煮成半熟的）	250 克 375 克	900 W	20-21 22-23
	说明 加 500 毫升冷水（250 克）。加 750 毫升冷水（375 克）。 放置 5 分钟。		
混合米 （大米 + 菰米）	250 克	900 W	16-17
	说明 加 500 毫升冷水。放置 5 分钟。		
混合谷物 （大米 + 谷物）	250 克	900 W	17-18
	说明 加 400 毫升冷水。放置 5 分钟。		
面食	250 克	900 W	10-11
	说明 加 1000 毫升热水。放置 5 分钟。		

烹调指南

加热

您的微波炉加热食物所用的时间比普通炉灶所用时间少得多。下表中的功率级别和加热时间可用作指南。表中确定的时间假定液体为室温（+18 到 +20°C），冷藏食物的温度为 +5 到 +7 ℃。

进行覆盖

避免加热较大的食物（例如大块的肉），它们可能会在中间被加热之前就被过度烹调或烤干了。加热小块效果更好。

功率级别和搅拌

一些食物可以用 900 W 的功率进行加热，而另一些可能应该使用 600 W、450 W 或甚至 300 W 的功率。
有关指导说明，请查看下表。通常情况下，如果食物鲜嫩、份量较大或者容易被快速加热（例如肉馅饼），则最好使用较低的功率级别加热食物。
在加热过程中充分搅拌或将食物翻过来可以获得最佳的效果。如果可能，食用前再次搅拌。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。
为避免液体喷发沸腾和可能的烫伤，请在加热前、加热过程中和加热后搅拌。放置期间将它们留在微波炉中。我们建议将一个塑料汤匙或者玻璃棒放在液体中。避免过度加热（从而烧坏）食物。
最好低估烹调时间，并按需要进行额外的加热。

加热和放置时间

第一次加热食物时，记录下所用的时间将很有帮助，以备将来进行参考。
务必确保加热的食物被充分均匀加热。
加热后将食物放置一段时间，以便使温度平均。
建议在加热后放置 2-4 分钟，除非表中建议了不同的待机时间。
加热液体和婴儿食物时应特别注意。
另请参见介绍安全注意事项的章节。

加热液体

关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度平均。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。为避免喷发沸腾和可能的烫伤，您应将一只汤匙或者玻璃棒放入饮料中，在加热前、加热时和加热后搅拌。

烹调指南

加热婴儿食物

婴儿食物：

放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。
加热后充分搅拌！食用前放置 2-3 分钟。
再次搅拌并检查温度。
建议食用温度：在 30-40 °C 之间。

婴儿牛奶：

将牛奶倒入消毒的玻璃瓶中。加热时不要盖杯盖。给婴儿奶瓶加热时，一定不要盖奶嘴，因为如果过热可能会导致爆炸。放置前和食用前充分摇晃！在给婴儿喂牛奶或食物前，一定要仔细检查其温度。建议食用温度为 37 °C。

备注：

婴儿食物在食用前特别需要进行仔细检查以防止烫伤。下一个表中的功率级别和时间可用作加热指南。

加热液体和食物

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）
饮料（咖啡、茶和水）	150 毫升（1 杯） 300 毫升（2 杯） 450 毫升（3 杯） 600 毫升（4 杯）	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	说明 倒入杯中，不盖盖子加热： 如果是一杯，则放在中央，如果是两杯，则将它们对着放，如果是 3 杯，则将它们摆成一圈。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。放置 1-2 分钟。		
汤（冷藏）	250 克 350 克 450 克 550 克	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	说明 将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。 食用前再次搅拌。放置 2-3 分钟。		

（续）

食物	份量	功率	时间（分钟）
炖品（冷藏）	350 克	600 W	4½-5½
	说明 将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。放置 2-3 分钟。		
带汁的面食（冷藏）	350 克	600 W	3½-4½
	说明 将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。 盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。放置 3 分钟。		
带汁的带馅面食（冷藏）	350 克	600 W	4-5
	说明 将带馅面食（馄饨或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。 加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。放置 3 分钟。		
盒饭（冷藏）	350 克 450 克	600 W	4½-5½ 5½-6½
	说明 将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。放置 3 分钟。		
现成的奶酪火锅（冷藏）	400 克	600 W	6-7
	说明 将现成的奶酪火锅放在大小合适的带盖耐热玻璃碗中。 加热过程中及加热后不时地搅拌一下。食用前充分搅拌。放置 1-2 分钟。		

烹调指南

加热婴儿食物和牛奶

此表中的功率级别和时间可用作加热指南。

食物	份量	功率	时间
婴儿食物 （蔬菜 + 肉）	190 克	600 W	30 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。 喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。放置 2-3 分钟。		
婴儿麦片粥 （谷物 + 牛奶 + 水果）	190 克	600 W	20 秒
	说明 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。 加热后搅拌。喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。放置 2-3 分钟。		
婴儿牛奶	100 毫升 200 毫升	300 W	30-40 秒 1 分钟到 1 分钟 10 秒。
	说明 充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。不盖盖子烹调。 充分摇晃并至少放置 3 分钟。喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。		

解冻

微波非常适合于对冰冻的食物进行解冻。
微波在一段较短的时间内逐渐解冻冰冻的食物。
如果客人突然拜访，微波炉可以为您提供极大的方便。

冰冻的家禽在烹调前必须彻底解冻。
取下任何金属结并将其从包装中取出以允许解冻的液体流出。

将冰冻的食物放在盘子上，无需覆盖。
中途将食物翻一下，倒出液体并尽可能快地去掉任何残余物。
时常检查食物以确保它摸上去不会变热。
如果冰冻食物上某些较小、较细的部分开始热起来，则可以在解冻过程中给它们包上小条铝箔。

如果家禽的外表面开始热起来，则停止解冻并放置 20 分钟，然后继续。将鱼、肉和家禽放置一段时间以完全解冻。完全解冻的待机时间取决于被解冻食物的重量。请参考下表。

提示： 扁平的食物的解冻效果好于较厚的食物，数量较少的食物所需的解冻时间比较大食物的解冻时间要短。
冰冻和解冻食物时记住这一提示。

对于温度大约在 -18 到 - 20 °C 的冰冻食物，请使用下表作为指南。

食物	份量	功率	时间（分钟）
肉类			
肉馅	250 克 500 克	180 W	6-7 9-12
猪排	250 克	180 W	5-7
	说明 将肉放在转盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻面！ 放置 15-30 分钟。		
家禽			
鸡块	500 克（2 块）	180 W	14-15
整鸡	1200 克	180 W	32-34
	说明 首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷制平盘上。用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻面！ 放置 15-60 分钟。		

烹调指南

食物	份量	功率	时间（分钟）
鱼			
鱼片	200 克	180 W	6-7
整鱼	400 克	180 W	11-13
	说明 将冷冻鱼放在瓷制平盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。 用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻面！ 放置 10-25 分钟。		
水果			
浆果	300 克	180 W	6-7
	说明 将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。放置 5-10 分钟。		
面包			
面包卷 （每个大约 50 克）	2 片 4 片	180 W	1-1½ 2½-3
烤面包/三明治	250 克	180 W	4-4½
德国面包 （小麦 + 黑麦粉）	500 克	180 W	7-9
	说明 将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在转盘中央。 解冻时间过半后翻面！ 放置 5-20 分钟。		

烤

烤加热器位于微波炉内腔的顶壁。
该元件在微波炉门关上、转盘旋转时运转。
转盘的旋转使食物更均匀地烤成焦色。将烤架预热 3-5 分钟，这样能使食物更快地烘焦。

适合烤的餐具：

应该耐火，可以含有金属。
不要使用任何类型的塑料餐具，因为这种餐具会融化。

适合烤的食物：

排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

重要提示：

切记，无论何时，只要单独使用烤模式，食物必须放在高支架上，除非提供了另外的建议。

微波 + 烤

这种烹调模式结合了来自烤架的辐射热和微波烹调的速度。此模式只有在微波炉门关上、转盘旋转时才运转。由于转盘在不停旋转，食物被均匀地烤焦。
此型号的产品提供以下三种组合模式：
600 W + 烤、450 W + 烤和 300 W + 烤。

微波 + 烤烹调时使用的餐具

请使用微波可以穿透的餐具。
餐具应该是耐火的。不要在组合模式下使用金属餐具。不要使用任何类型的塑料餐具，
因为这种餐具会融化。

适合微波 + 烤烹调的食物：

适合组合模式烹调的食物包括所有种类的熟食（这类食物需要加热和烤焦，如烤面条）以及需要很短烹调时间来烤焦食物顶部的食物。
另外，此模式还可以用于较厚的块状食物，
对于这样的食物，最好将表面烤得焦黄酥脆（如鸡块，烹调进行到一半时，将食物翻面）。
有关进一步的详细信息，请参考烤烹调指南表。

重要提示：

只要使用组合模式（微波 + 烤），食物就应该放在高支架上，除非提供了另外的建议。
请参考下表中的指示。
如果要将食物的两面都烤焦，必须将食物翻面。

烹调指南

新鲜和冷冻食物的烤烹调指南

用烤功能将烤架预热三分钟。
此表中的功率级别和时间可用作烤烹调指南。

☛ 重要指示

取出时要戴微波炉手套。

<table>
<tr><th>新鲜食物</th><th>份量</th><th>功率</th><th>第 1 步（分钟）</th><th>第 2 步（分钟）</th></tr>
<tr><td rowspan="2">吐司片</td><td>4 片（每片 25 克）</td><td>只烤</td><td>3-4</td><td>2-3</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
将吐司片并排放在高支架上。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">烤西红柿</td><td>400 克（2 块）</td><td>300 W + 烤</td><td>5-6</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。
将盘子放在高支架上。放置 2-3 分钟。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">西红柿干酪吐司</td><td>4 片（300 克）</td><td>300 W + 烤</td><td>4-5</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟</td></tr>
<tr><td rowspan="2">烤土豆</td><td>500 克</td><td>600 W + 烤</td><td>7-8</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
将土豆切成两半。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">冷冻的宽面条</td><td>400 克</td><td>300 W + 烤
只烤</td><td>18½-19½
1-2</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
将新鲜焗烤菜放入耐热的小盘子中。将盘子放在转盘上。烹调后，放置 2-3 分钟。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">烤苹果</td><td>2 个苹果（大约 400 克）</td><td>300 W + 烤</td><td>7-8</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。
将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">鸡块</td><td>500 克（2 块）</td><td>300 W + 烤</td><td>8-10</td><td>6-8</td></tr>
<tr><td colspan="4">说明
给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。
烤完后，放置 2-3 分钟。</td></tr>
</table>

新鲜食物	份量	功率	第 1 步（分钟）	第 2 步（分钟）
烤鸡	1200 克	450 W + 烤 翻面	21-22	
		300 W + 烤		21-22
	说明 给鸡刷上油和调味品。放入耐热盘中，然后放到转盘上。烤完后，放置 5 分钟。			
烤鱼	400-500 克	300 W + 烤	5-7	5½-6½
	说明 给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。 将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。			
冷冻比萨	300-350 克	450 W + 烤	11-12	-
	说明 将冷冻的比萨摆成一圈放在低支架上。将低支架放在转盘上。放置 1-2 分钟。			

提示与技巧

溶化结晶的蜂蜜

将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶

将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。融化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）

将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和 250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。
烹调过程中搅拌两次。

制作果酱

将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加 300 克果酱糖并充分搅拌。使用 900 W 盖着盖子烹调 10-12 分钟。烹调过程中搅拌多次。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁/蛋羹

按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。
烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片

将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟。
在微波炉中放置 2-3 分钟。
取出时要戴微波炉手套！

疑难解答

疑难解答

如果您碰到以下所列问题，请尝试使用给出的解决方法。

问题	原因	措施
常规		
无法正常按下按钮。	按钮之间可能卡住了异物。	取出异物，然后重试。
	对于触控型号： 外表面上有水份。	从外表面上擦除水份。
	儿童安全锁被激活。	关闭儿童安全锁功能。
不显示时间。	没有电源供电。	确保电源供电正常。
	启动了 Eco (环保) 省电功能。	关闭 Eco (环保) 功能。
微波炉不工作。	没有电源供电。	确保电源供电正常。
	微波炉门处于打开状态。	关闭微波炉门并重试。
	微波炉门打开安全机构上覆盖了异物。	取出异物，然后重试。
运行期间微波炉停止。	用户打开了门以将食物翻面。	在给食物翻面后，再次按 **Start (开始)** 按钮以继续运行。
在运行期间关闭了电源。	微波炉一直长时间持续烹调。	在长时间持续烹调后， 请让微波炉冷却下来。
	冷却风扇不工作。	听到冷却风扇的声音。
	尝试在清空食物后运行微波炉。	在微波炉内放入食物。
	没有为微波炉留出足够的通风空间。	微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。请按照产品安装指南中的规定留出空隙。
	多个电源插头在使用同一个插座。	请为微波炉指定一个专用插座。
微波炉没有供电。	没有电源供电。	确保电源供电正常。

问题	原因	措施
运行期间听到爆裂声， 并且微波炉停止了工作。	烹调密封包装的食物或使用带盖的容器可能会导致出现爆裂声。	请不要使用密封容器，因为它们可能会在烹调期间由于盛放食物膨胀而发生爆裂。
运行期间微波炉外表面过热。	没有为微波炉留出足够的通风空间。微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。	请按照产品安装指南中的规定留出空隙。
	微波炉顶部放置了物品。	清除微波炉顶部放置的所有物品。
微波炉门无法正常打开。	食物残渣粘在了微波炉门与内部之间。	清洁微波炉，然后打开门。
微波炉不加热。	如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。	在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。减少烹调的食物量，然后重新启动功能。 使用平底烹调容器。
加热缓慢或火力微弱。	如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。	在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。减少烹调的食物量，然后重新启动功能。 使用平底烹调容器。
加热功能不工作。	如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。	在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。减少烹调的食物量，然后重新启动功能。 使用平底烹调容器。
解冻功能不工作。	如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。	在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。减少烹调的食物量，然后重新启动功能。 使用平底烹调容器。

疑难解答

问题	原因	措施
内部照明灯光线昏暗或不亮。	微波炉门被长时间打开。	在使用 Eco (环保) 功能时，内部照明灯会自动关闭。 关闭并重新打开门或按 **Cancel (取消)** 按钮。
	内部照明灯上覆盖了异物。	清洁微波炉内部，并再次检查。
烹调过程中发出蜂鸣声。	如果正在使用自动烹调功能，此蜂鸣声表示解冻期间给食物翻面的时间到了。	在给食物翻面后，再次按 **Start (开始)** 按钮以重新开始运行。
微波炉未处于水平位置。	微波炉未安装在平坦表面上。	确保微波炉安装在平稳的表面上。
烹调期间产生了火花。	运行微波炉/解冻功能期间，使用了金属容器。	请勿使用金属容器。
当电源接通时，微波炉立即开始工作。	微波炉门未正常关闭。	关闭微波炉门，然后再次检查。
微波炉带电。	电源或电源插座未正确接地。	确保电源和电源插座正确接地。
出现了滴水现象。	根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。这不是微波炉故障。	让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。
有蒸汽从门缝中冒出来。	根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。这不是微波炉故障。	让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。
微波炉内有残留的水。	根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。这不是微波炉故障。	让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。
微波炉内照明灯亮度发生变化。	照明灯亮度会根据使用的不同功能随着输出功率的变化而变化。	烹调期间输出功率变化不是故障。这不是微波炉故障。

问题	原因	措施
烹调已结束，但是冷却风扇仍然在运行。	为了给微波炉通风，在烹调完成之后，冷却风扇会继续运行约 3 分钟。	这不是微波炉故障。
按 **+30sec (+30秒)** 按钮，微波炉开始运行。	这种情况发生在微波炉未运行时。	按照微波炉设计，可在未运行时通过按 **+30sec (+30秒)** 按钮启动微波炉。
转盘		
在转动期间，转盘偏离了原位或停止了转动。	缺少转盘支撑环，或转盘支撑环安装位置不正确。	安装转盘支撑环，然后重试。
转盘转动缓慢费力。	转盘支撑环安装位置不正确，烹调的食物过多，或者容器太大并且碰触到了微波炉内部。	调整食物量，并且不要使用太大的容器。
转盘在转动期间发出嘎吱声和噪音。	有食物残渣粘到了微波炉底部。	清除粘到微波炉底部的任何食物残渣。
烤		
运行期间微波炉内冒出烟来。	首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。	这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。
	加热器上粘附了食物。	让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。
	食物离烤架太近。	烹调期间将食物放在离烤架距离适当的位置。
	食物没有正确准备和/或摆放。	确保正确准备和摆放食物。

疑难解答

问题	原因	措施
微波炉构造		
微波炉不加热。	微波炉门处于打开状态。	关闭微波炉门并重试。
预热期间微波炉内冒出烟来。	首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。	这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。
	加热器上粘附了食物。	让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。
在使用微波炉时，闻到了烧灼或塑料气味。	使用了塑料或非耐热餐具。	使用适合高温烹调的玻璃餐具。
微波炉内散发出难闻的异味。	有食物残渣或塑料熔化并粘在了微波炉内。	使用蒸煮功能，然后用干布擦拭。您可以在内部放一些柠檬片，然后运行微波炉，可更快去除异味。
微波炉不能正常烹调。	烹调期间频繁开关微波炉门。	除非您正在烹调需要翻动的食物，否则不要频繁开关微波炉门。如果您经常打开微波炉门，会降低内部温度，这可能会影响烹调结果。
	微波炉控制设置不正确。	正确设置微波炉控制，然后重试。
	未正确插入烤架或其他附件。	请正确插入附件。
	使用了类型或尺寸错误的餐具。	重新设置微波炉控制，或使用合适的平底餐具。
蒸煮		
蒸煮烹调期间，我可以听到水沸腾的声音。	在使用蒸煮加热器给水加热。	这不是微波炉故障。
当我停止蒸煮烹调时，出现异常声响。	在完成蒸煮烹调时，请从蒸煮加热器内将水取出。	这不是微波炉故障。
看不到蒸汽。	未安装供水槽。	确保正确安装供水槽。
	供水槽内没有水。	给水槽注水，然后重试。

信息代码

信息代码	原因	措施
C-d0	按住控制按钮保持 10 秒以上。	清洁按键并检查微波炉表面按键周围是否有水。如果该信息代码仍然会出现，请关闭微波炉超过 30 秒，然后重试。如果仍然显示该信息代码，请联系您当地的三星客户服务中心。

注意

如果建议的解决方案未能解决问题，
请联系您当地的三星客户服务中心。

技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

型号	MG28J5255**
电源	240 V ~ 50 Hz 交流电
耗电量 最大功率 微波 烤（加热器）	 3050 W 1400 W 1650 W
输出功率	100 W / 900 W - 6 个级别 (IEC-705)
工作频率	2450 MHz
尺寸（宽 x 高 x 深） 外部 微波炉内壁	 517 x 297 x 444 毫米 357 x 255 x 357 毫米
容积	28 升
重量 净重	 约 15.0 千克

备忘录

SAMSUNG

Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/at/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232, 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-01-2399-888	
SRI LANKA	94117540540	

DE68-04322G-00

Microwave Oven

User manual

MG28J5255**



Contents

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

Safety instructions

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

Safety instructions

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ **CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- **1)** door (bent)
- **2)** door hinges (broken or loose)
- **3)** door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

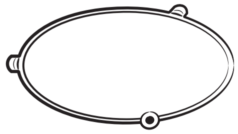
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Installation

Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

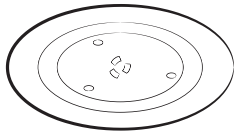
01



01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.

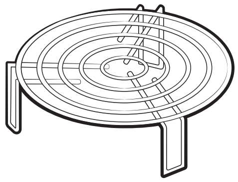
02



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

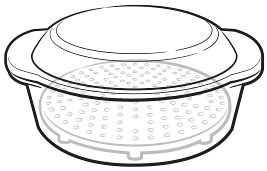
03



03 Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

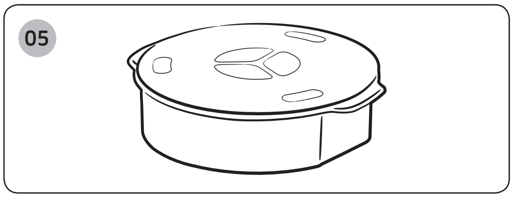
04



04 Glass steamer see page 36.

Purpose: The glass steamer when using healthy steam function.

Installation



05 Plate warming bowl see page 39 to 42.

Purpose: The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

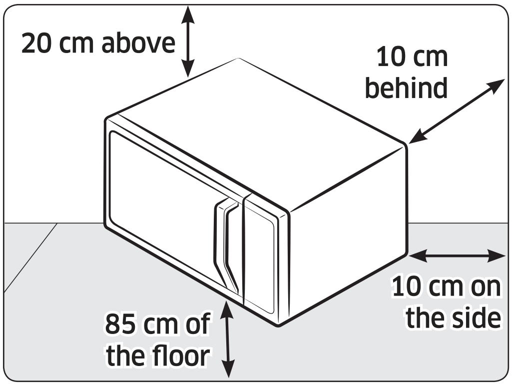
Operation Mode	MW	GRILL / COMBI
Glass steamer	**O**	**X**

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function in Warming mode.

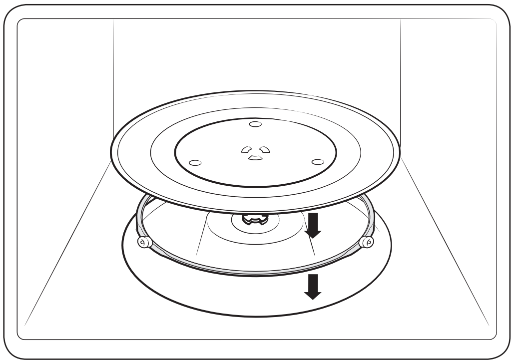
Operation Mode	Warming Mode	MW / GRILL / COMBI
Plate warming bowl	**O**	**X**

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

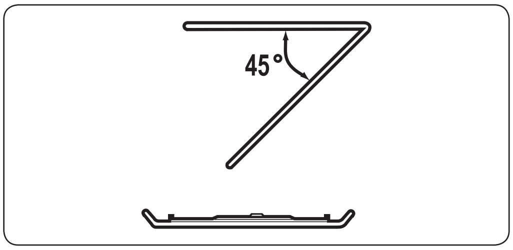
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

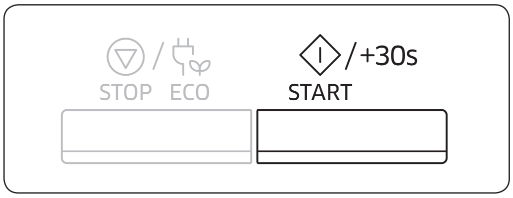
This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

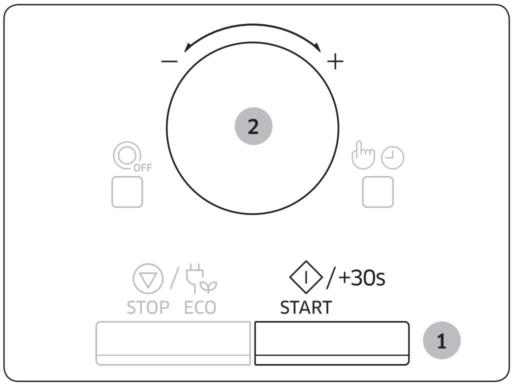


If you want to cook some food.

Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

<u>**Result:**</u> Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



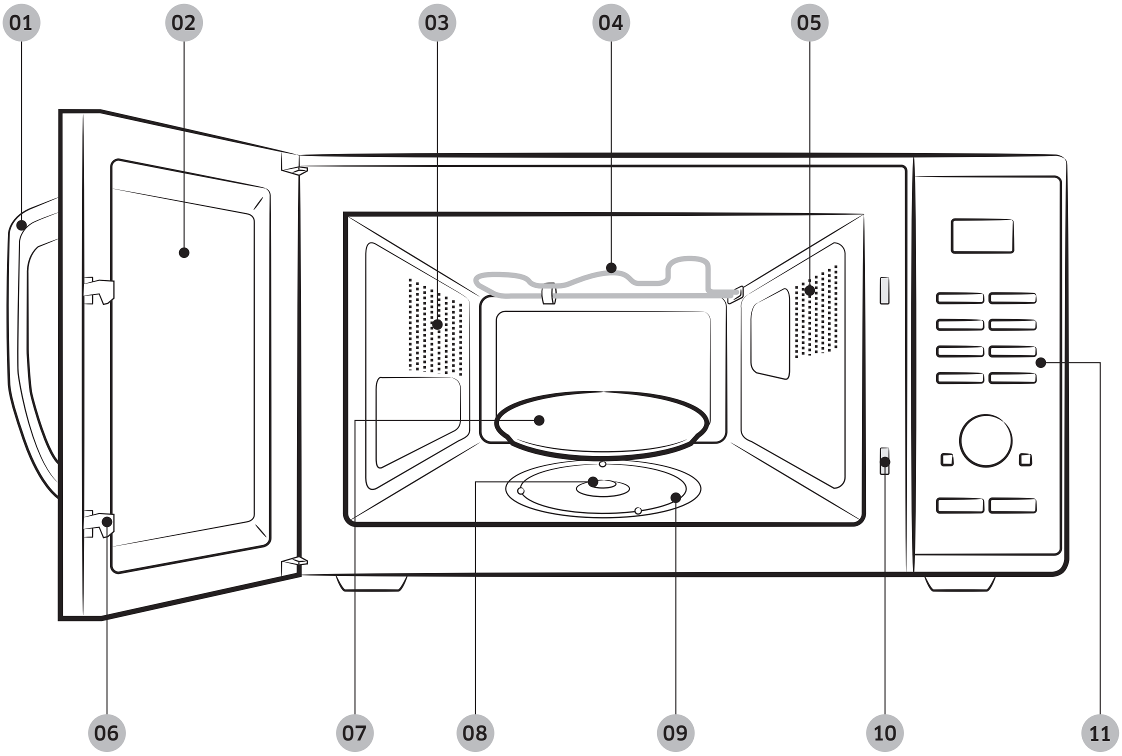
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Oven features

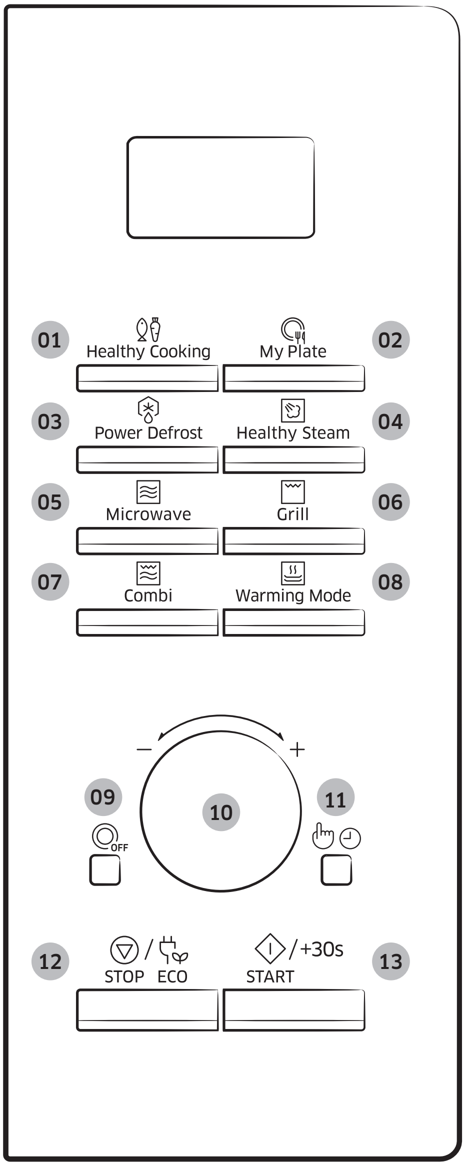
Oven



01 Door handle
02 Door
03 Ventilation holes
04 Heating element
05 Light
06 Door latches
07 Turntable
08 Coupler
09 Roller ring
10 Safety interlock holes
11 Control panel

Oven features

Control panel



01 Healthy Cooking Button

02 My Plate Button

03 Power Defrost Button

04 Healthy Steam Button

05 Microwave Button

06 Grill Button

07 Combi Button

08 Warming Mode Button

09 Turntable On/Off Button

10 Dial Knob (Weight/Serving/Time)

11 Select/Clock Button

12 Stop/Eco Button

13 Start/+30s Button

Oven use

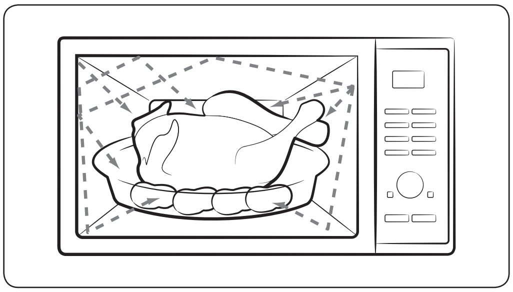
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

Oven use

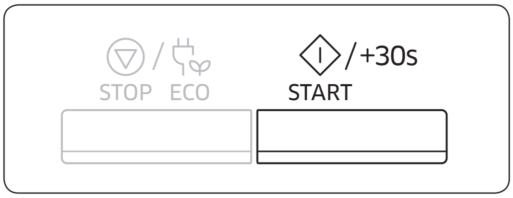
Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 60 to 65.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

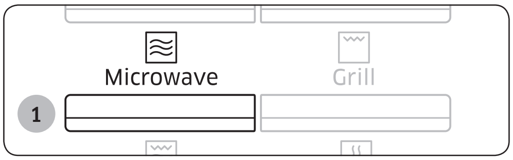
Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

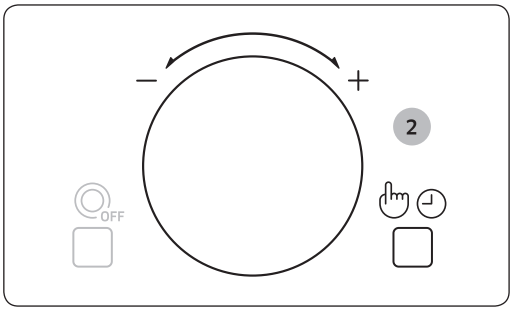
Cooking/Reheating

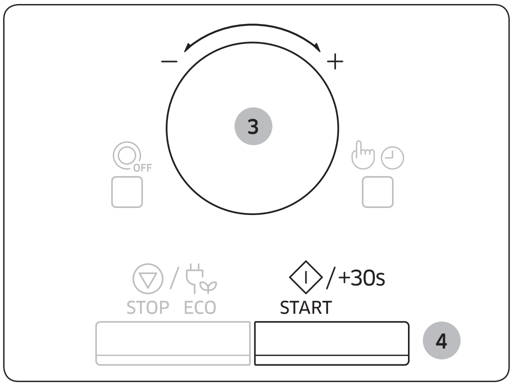
The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.







Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** button.
<u>**Result:**</u> The 900 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
≋ (microwave mode)

2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/ Clock** button.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
<u>**Result:**</u> The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Oven use

Setting the time

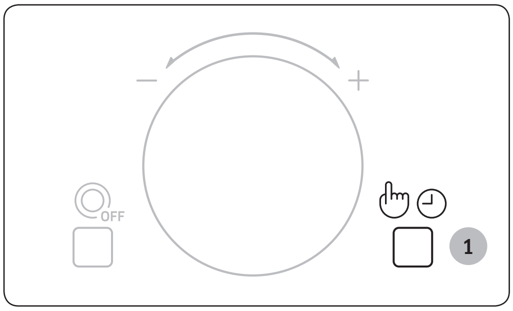
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

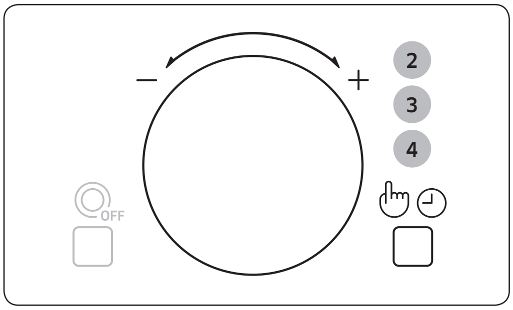
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



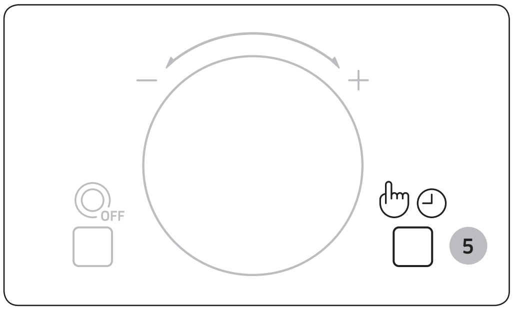
1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.

4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.
<u>**Result:**</u> The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

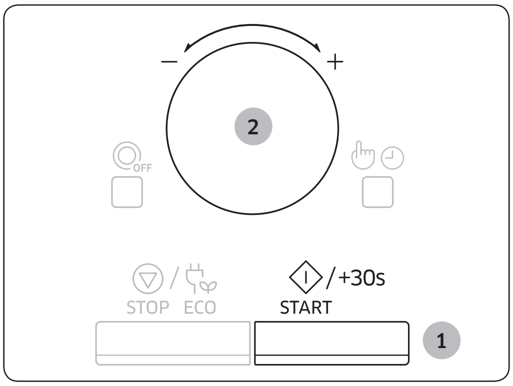
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1.

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2.

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Oven use

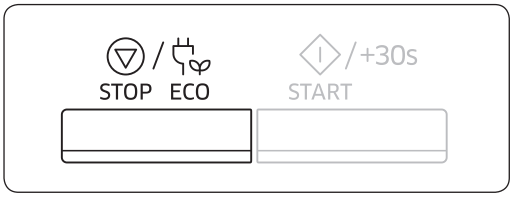
Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

Using the healthy cooking features

The **Healthy Cooking** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

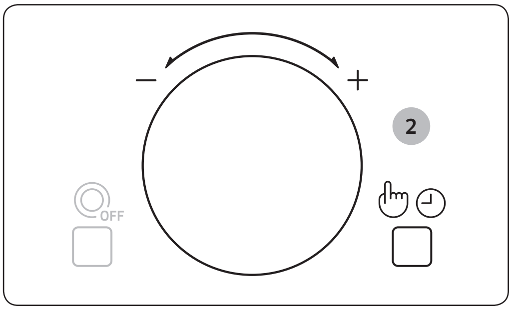
☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

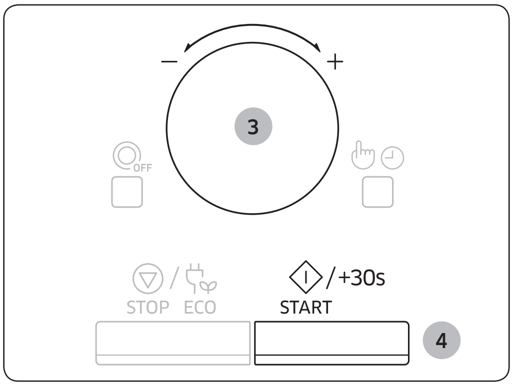
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Healthy cooking** button.



2. Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
1 - Vegetable & Grain
2 - Poultry & Fish



3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.
<u>Result:</u> The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

1. Vegetable & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-5 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-6 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-7 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.

(continued)

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-8 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
1-9 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry & Fish

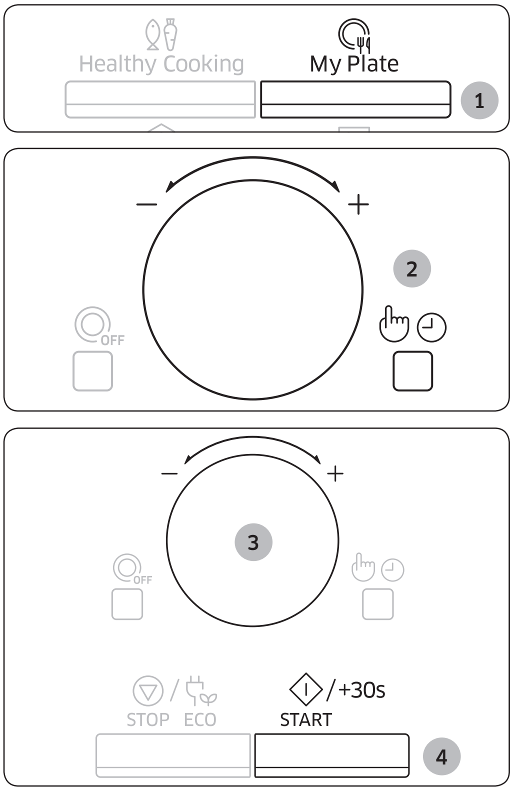
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-5 Roast Fish	400 g (2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
2-6 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

Oven use

Using the my plate features

The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.
   And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

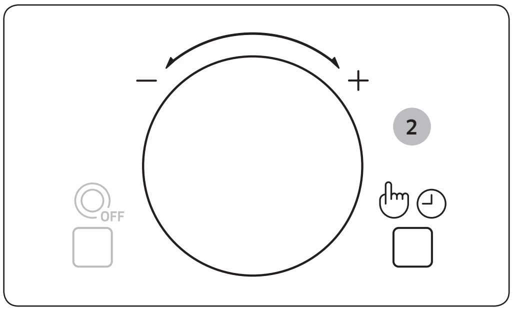
Using the power defrost features

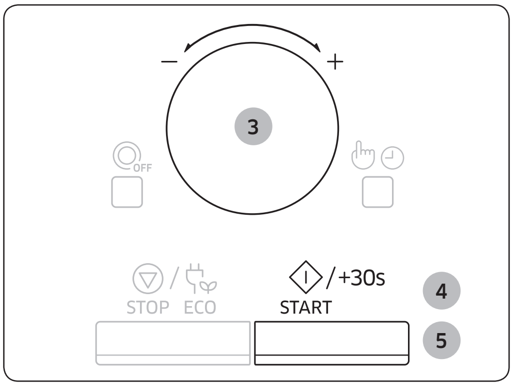
The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.







Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.
   And then press the **Select/Clock** button.
3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result:
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Oven use

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets..Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

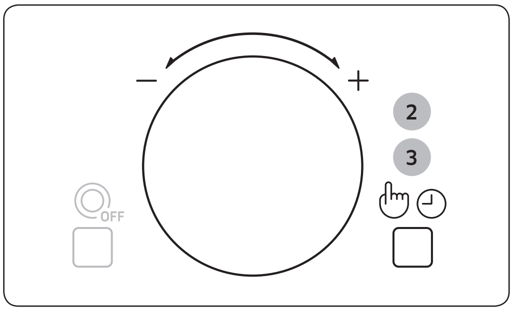
Using the healthy steam features

The **Healthy Steam** features has 17 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. You can **Healthy Steam** cook with glass steamer.

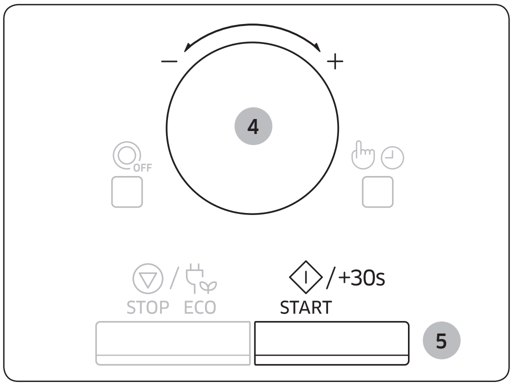
First, place the glass steamer with food in the centre of the turntable.



1. Press the **Healthy Steam** button.



2. Select the Healthy or Oriental by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
   1 - Healthy
   2 - Oriental
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



4. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
5. Press the **START/+30s** button.
   <u>**Result:**</u> The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

☛ **IMPORTANT**

Use only recipients that are microwave-safe.

Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 17 preprogrammed cooking options.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

1. Healthy

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the broccoli on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-2 Sliced Carrots	250 g 500 g	Rinse and clean fresh carrots. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the carrots on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-3 Cauliflower Florets	250 g 500 g	Rinse and clean fresh cauliflowers and prepare florets. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the cauliflowers on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-4 Cubed Pumpkin	250 g 500 g	Weigh the fresh pumpkins, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the pumpkins on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-5 Peeled Potatoes	250 g 500 g	Rinse and peel the potatoes and cut into a similar size. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the potatoes on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-6 Frozen Vegetable	250 g 500 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen vegetable on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-7 Fruit Compote	400 g	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Add 100 ml water into the glass steamer. Put fruits on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-8 White Rice	250 g	Put the white rice into the glass steamer. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes.

(continued)

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-9 Steamed Beef	250 g 500 g	Weigh the minced beef and make a ball shape (each Ø25 mm). Add 100 ml water into the glass steamer. Put the beef on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-10 Salmon Fillets	300 g 600 g	Rinse fish and add 1 tbsp lemon juice. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the salmon fillets on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
1-11 Chicken Breasts	300 g 600 g	Rinse pieces and snick on surface of skin. Add 100 ml water into the glass steamer. Put the chicken breasts on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

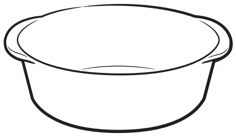
2. Oriental

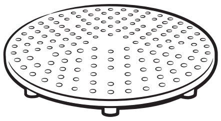
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Sliced Chicken Porridge	650 g	Cut the 150 g chicken thigh into slices, mix with corn starch in a bowl. Add 400 ml water and chicken stock into glass steamer. Put chicken mixture and 100 g swollen rice into glass steamer. Cover with lid. After cooking, stir and stand for 2-3 minutes.
2-2 Steamed White Fish	250 g 500 g	Rinse the cod under cold water. Sprinkle with 1 teaspoon salt and a few grind of pepper. Drizzle with 1 tbsp soy sauce and refrigerate for 30 minutes. Add 100 ml water into the glass steamer. Arrange 4 fillets in a single layer on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3 Steamed Dumpling	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Put the frozen dumpling on the insert tray and place in the glass steamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4 Green, Leafy Vegetable	125 g 250 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the green, leafy vegetable. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-5 Steamed Eggs	350 g	Put 3 eggs, 250 ml water, chicken stock, a pinch of salt, and 10 ml oil in the glass steamer. Stir slowly with spoon. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-6 Steamed Prawns	300 g	Add 100 ml water into the glass steamer. Rinse the Fresh prawns. Put them on the inset tray and place in the glass streamer. Cover with lid. After cooking, stand for 2-3 minutes.

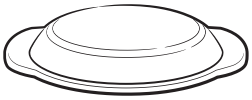
Oven use

Glass steamer cooking guide

The Glass Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values. The Microwave Glass steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Silicon plate


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 200 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

Conditions of use:

☛ **IMPORTANT**

Do not use:

- clean with wet towel or place on a wet surface when the glass is hot.
- place on a direct flame.

☛ **IMPORTANT**

Wash all parts well in soapy water before first use.

☛ **IMPORTANT**

To find out auto cooking, please refer to the “Using the healthy steam features” page.

☛ **IMPORTANT**

Take caution when removing the Glass Steamer because the handle becomes very hot. Make sure to use oven gloves.

☛ **IMPORTANT**

By the time cooking is complete, the Glass Steamer is filled with steam, causing a risk of burns. Do not put your face close to the container, and make sure to use oven gloves when taking off the lid.

Maintenance:

☛ **IMPORTANT**

Your steamer can be washed in a dishwasher.

☛ **IMPORTANT**

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

☛ **IMPORTANT**

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

☛ **IMPORTANT**

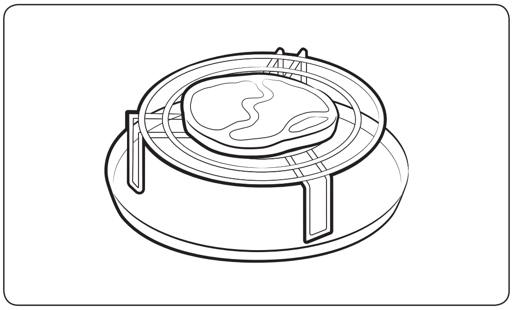
DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Glass steamer.

Operation Mode	MW	GRILL / COMBI
Glass steamer	O	X

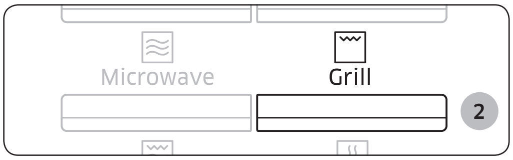
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.

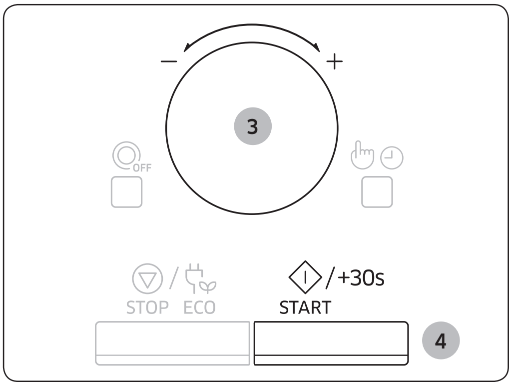


2. Press the **Grill** button.

__Result:__ The following indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

__Result:__ Grilling starts.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Oven use

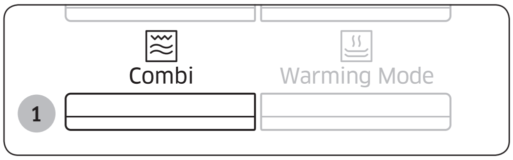
Oven use

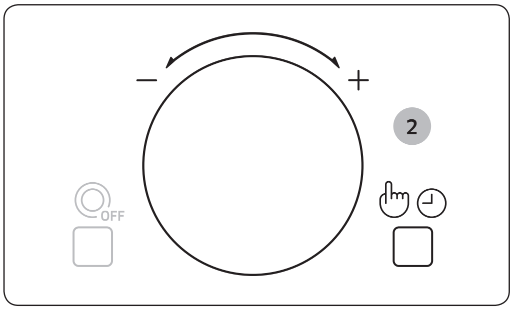
Combining microwaves and grill

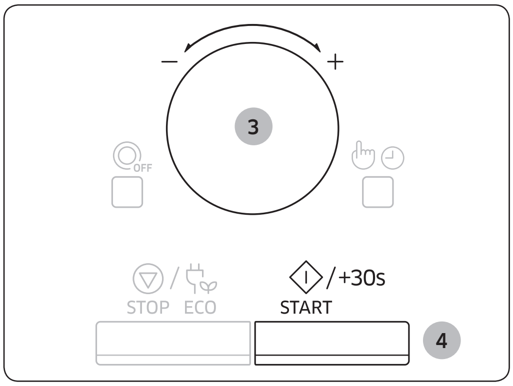
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.







☛ IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked.Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Combi** button.
<u>**Result:**</u> The following indications are displayed:
(microwave & grill combi mode)
600 W (output power)

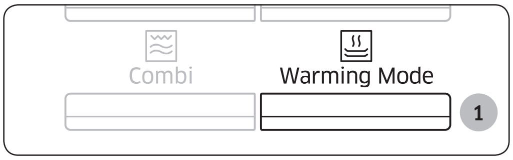
2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.
- The maximum cooking time is 60 minutes.

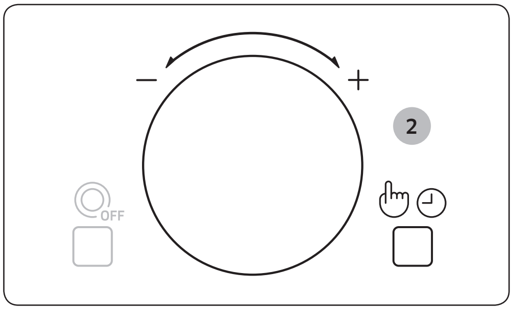
4. Press the **START/+30s** button.
<u>**Result:**</u> Combination cooking starts.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Using the warming mode features

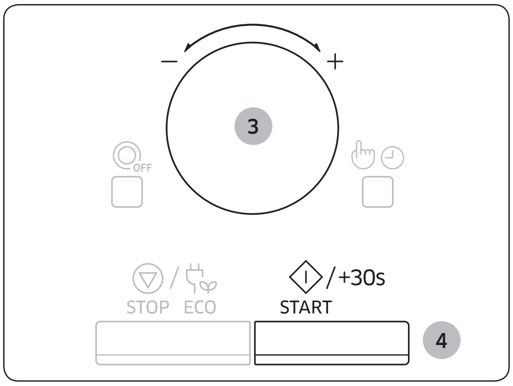
The **Warming Mode** features has Food Warming & Plate Warming pre-programmed function. You do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Press the **Warming Mode** button.



2. Select the Keep Warm & Plate Warming that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
1 - Keep Warm
2 - Plate Warming



3. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
1-1 / 2-1 - Hot
1-2 / 2-2 - Mild

4. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Recommend warming mode menu

Hot (1-1 / 2-1)	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild (1-2 / 2-2)	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)

Oven use

1. Keep Warm

The Keep warm feature keeps food hot until it's served.
Use this function to keep food warm until ready to serve.
You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.
(Refer to the previous page for instructions.)
1-1. Hot
1-2. Mild

To use the Keep warm function, proceed as follows :

- Place the food in the centre of the turntable.
- Operate keep warm function.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ **IMPORTANT**

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ **IMPORTANT**

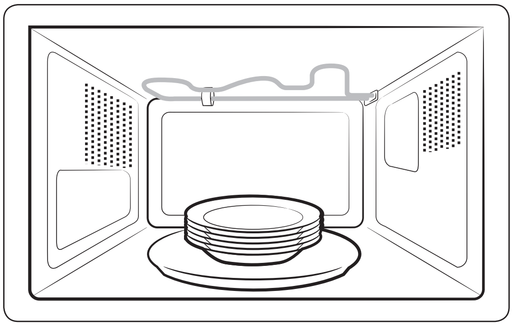
Do not cover with lids or plastic wrap.

☛ **IMPORTANT**

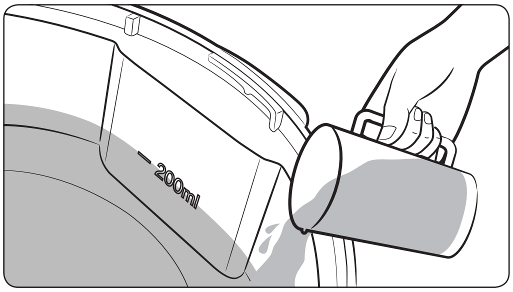
Use oven gloves when taking out food.

2. Plate Warming

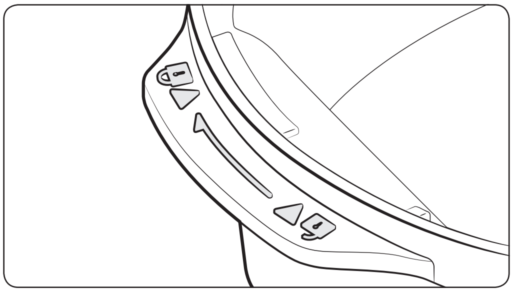
You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature.
Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature.
You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.
(Refer to the previous page for instructions.)
2-1. Hot
2-2. Mild



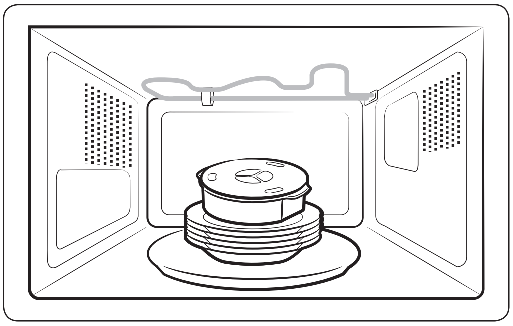
1. Place the plates in the centre of the turntable.
   (Maximum Plates : 5 pcs)



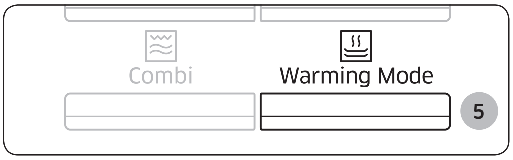
2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl.
(The line is about 200 ml.)



3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward “Lock”.



4. Put the plate warming bowl on the plates.



5. Close the Door. And then operate the plate warming function.

Oven use

Oven use

☛ **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

☛ **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during “Plate Warming” mode.

☛ **IMPORTANT**

Use only plates that are microwave-safe.

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function without water.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

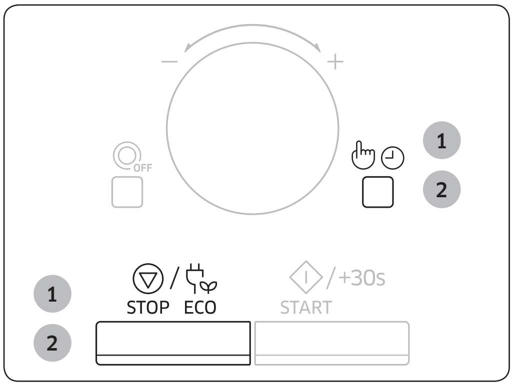
☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode	MW / GRILL / COMBI
Plate warming bowl	O	X

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.



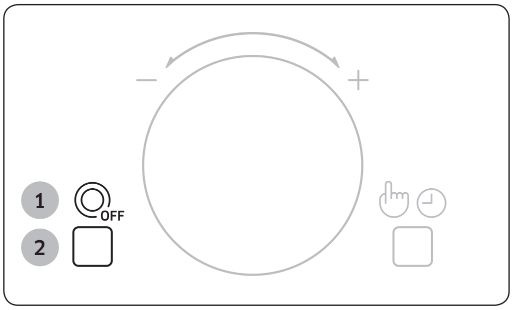
2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.
   Result: The oven can be used normally.

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

☛ **IMPORTANT**

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ **WARNING**

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

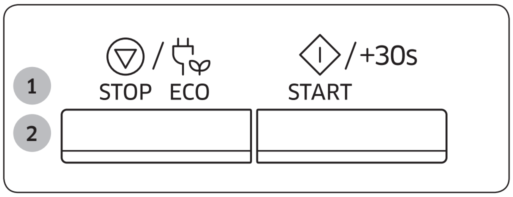
1. Press the **Turntable On/Off** button.
   Result: The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
   Result: The turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Oven use

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

(continued)

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper		May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

Cooking guide

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

<table>
<tr><th>Food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>Time</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Food
(Vegetables + Meat)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>30 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Porridge
(Grain + Milk + Fruit)</td><td>190 g</td><td>600 W</td><td>20 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered.
Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby Milk</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300 W</td><td>30-40 sec.
1 min. to
1 min. 10 sec.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle.
Place into the centre of turn-table. Cook uncovered.
Shake well and stand for at least 3 minutes.
Before serving, shake well and check the temperature carefully.</td></tr>
</table>

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g 500 g	180 W	6-7 9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.		

Cooking guide

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.		
Fruit			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	1-1½ 2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	7-9
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instructions Put the frozen pizza on the circle on the low rack. Put the low rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven. There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG28J5255**
Power source	240 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	 3050 W 1400 W 1650 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 15.0 kg approx.

Memo